

BESSER BACKEN

leicht gemacht

**Das Buch,
mit dem jeder
köstliche
Kuchen backen
kann**

200 Rezepte



Aus dem Hause
BURDA



BESSER BACKEN

leicht gemacht

INHALT

Über dieses Buch
Seite 9

Einführung: Der leichte Weg zum besseren Backen
Seite 10

Wissenswertes über Herde, Backzeiten und Einschiebhöhen
Seite 12

Kleine Warenkunde der wichtigsten Backzutaten
Seite 13

Arbeitsgeräte und Backformen mit Angabe von Grundausrüstungen
Seite 16

Kleine Pannenhilfe
Seite 118

Erklärung wichtiger Fachausdrücke
Seite 122

Rezeptregister
Seite 124/125

INHALT

Rührteig	Vom Gugelhupf über Obstkuchen bis zu Spritzgebäck, Hippen und Waffeln Kleiner Grundlehrgang in Sachen Rührteig	Seite 19 Seite 22
Mürbeteig	Von neuen Obstkuchen über Torteletts und Kleingebäck bis zur Krümeltorte Mit Kälte geht's garantiert	Seite 25 Seite 28
Biskuitteig	Von schnellen Omeletts über Löffelbiskuits und leichte Torten bis zum saftig-schweren Butterbiskuit Viele Wege zum richtigen Biskuit Aromatische Füllungen für Torten	Seite 31 Seite 34 Seite 38
Hefeteig	Von Buchteln über Butter- und Napfkuchen bis zur Birne im Hefeteig, Hefezöpfchen und Stollen Wie Hefeteig tatsächlich immer gelingt Hefezöpfe, das Weißbrot im Sonntagskleid	Seite 39 Seite 42 Seite 46
Brandteig	Von der Flockentorte über Windbeutel, Eclairs, Kränzen und Schwänen bis zur Windbeutel-Traube Brandteigfehler, die Sie vermeiden sollten An Konfekt kommt keiner vorbei	Seite 47 Seite 50 Seite 54
Baisers & Makronen	Von der Baiser-Obst-Torte über Kleingebäck bis zur großen Japonais-Torte Wie Baisers luftig und zart werden	Seite 55 Seite 58
Blätterteig	Von der Blätter-Apfeltorte über Kleingebäck bis zu Pastetchen Glasuren – Make-up für den Kuchen	Seite 59 Seite 62
Quark & Plunder	Von Schnecken, Hahnenkämmen und Windmühlen bis zum gefüllten Kranz So »touriert« man Teige	Seite 63 Seite 66
Strudelteig	Von Rahm-, Obst- und Powidl-Strudeln bis zu pikanten mit Gemüse-, Fleisch- und Käsefüllungen Wie Strudel hauchdünn und knusprig werden	Seite 67 Seite 70
Kleingebäck	Von Kaffee- und Teegebäck bis zu Petits fours Garnituren aus Guß und Marzipan	Seite 73 Seite 76
Obstkuchen	Von Obstkuchen auf dem Blech über frisch belegte Torten und Torteletts bis zu Kuchen mit eingebackenen und überbackenen Früchten Obstkuchen mit vielen Gesichtern	Seite 77 Seite 82
Berühmte Torten	Von der Dobosch- über Linzer-, Sacher-, Zuger- und Prinzregenten- bis zur Rübli-, Punsch- und Fürst-Pückler-Torte Variationen zum Thema Buttercreme	Seite 85 Seite 90
Schlanke Torten	Von Obst- und Joghurt- bis zu Gelee- und Quarktorten Gelatine hilft Kalorien sparen Süßes für die Advents- und Weihnachtszeit	Seite 93 Seite 96 Seite 100
Form-Kuchen	Von Pies und Pasteten bis zu Aufläufen Fertigteige, die schnellen Helfer	Seite 101 Seite 104
Kalte Torten	Von Eis- und Kühlschranksorten bis zu gegrillten und auf der Kochplatte »gebackenen« Kuchen und saftigem Fettgebäck Wie man ohne Ofen Kuchen »bäckt« Wie man mit dem Spritzbeutel umgeht	Seite 107 Seite 110 Seite 114
Pikantes	Brote und Kuchen (von süßen und herzhaften Broten über Kleingebäck bis zu Torten mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse)	Seite 115

Über dieses Buch

Backbücher gibt's wie Krümel in der Keksdose. Warum also noch ein neues? Weil man heutzutage besser und leichter backen kann als noch vor einigen Jahren. Weil Backen jetzt auch jenen schnell Spaß macht, denen zu diesem Thema bislang nur die nächste Konditorei einfiel. Dieses Buch will helfen, die Hobby-Bäckerei unproblematisch zu machen. Es beginnt mit leichten Techniken und zeigt Kuchen, die immer gelingen — ohne einfallslos zu sein.

Es bietet aber auch den Fortgeschrittenen etwas Besonderes! Den neuen Weg zum leichteren Backen aus ernährungsphysiologischer Sicht. Viele Rezepte wurden darum »modernisiert«: durch eiweißreiche, kalorienarme Milchprodukte, durch leichte Füllungen, durch vorgefertigte Industrieprodukte. Selbst eiserne Kalorienzähler kommen auf ihre Kosten.

In kleinen Warenkunden und praktischen Tips finden Sie Wissenswertes über Zutaten, Geräte, Öfen sowie viele Erklärungen von Fachausdrücken. Kurzum alles, was besseres Backen leichter macht.

Vielleicht können Sie sich schon gleich morgen für Ihre neue »Back-Creation« bewundern lassen. Mich würde das sehr freuen.

Uwe Thiele Priepelbrock

EINFÜHRUNG: DER LEICHTE WEG ZUM BESSEREN BACKEN

In 90% aller Haushalte wird wieder selbst gebacken, und in 30% aller Familien kommt sogar regelmäßig jede Woche der selbstgemachte Kuchen auf den Kaffeetisch. Und da sich so viele Menschen nicht irren können, muß doch etwas dran sein am ofenfrischen Gebäck, an der Erfolgsfreude über einen gut gelungenen Kuchen, am Geschmack des eigenen Werkes. Sicherlich gibt es weit mehr Gründe für das Selberbacken, die nicht alle genannt werden können. Aber fest steht, daß Backen wieder sehr modern geworden ist, daß viele Frauen (und auch Männer) wieder entdeckt haben, wie kreativ und schöpferisch man heute beim Backen sein kann, daß Backen eben Spaß und Freudemacht. Daß Selbstgemachtes außerdem preiswerter als Fertiggekauft ist, spielt dabei nur eine zweitrangige Rolle.

Backen ist leichter und vor allem sicherer geworden

Früher war Backen häufig mit viel Arbeit und mit einem relativ hohen Risiko verbunden. Wer damals nicht gleichmäßig gerührt oder geschlagen hatte, mußte damit rechnen, daß der Kuchen nicht locker und leicht wurde. Wer keinen »modernen« Backofen hatte, brauchte auch etwas Glück zum Gelingen, weil er die Temperaturen nicht genau einstellen konnte. Heute dagegen ist Backen mühelos geworden – dank elektrischer Geräte, problemloser Öfen und auch durch viele Produkte der Lebensmittelindustrie. Man denke an tiefgekühlten Blätterteig, an fertigen Hefe- oder Strudelteig, an Backpulver, an »immer gehende« Hefe, an Gelatine oder an Sahnefestiger. Dazu gehört

auch das äußerst breite Angebot an fertigen Backmischungen, gekühlten Teigen, fertigen Füllungen und mannigfachen Garnierungen, die fix und fertig angeboten werden. Und auch die Backformen haben sich geändert. Moderne sind leicht, handlich, backsicher und ziemlich einfach zu reinigen.

Wer heute backen will, braucht nur in den nächsten Supermarkt zu gehen und findet dort alle Zutaten in reicher Auswahl (seltene Gewürze gibt's in der Apotheke). Eigentlich fehlt nur noch das Rezept.

Ohne Rezept kann man keinen Kuchen backen

Beim Kochen kann man leicht improvisieren, ein Löffel von diesem, eine Prise von jenem. Beim Backen ist das doch anders: Was einmal in den Ofen geschoben wird, kann hinterher nicht mehr verändert werden. Wenn der Teig beim Backen nicht aufgeht und locker wird, bleibt er auch nach dem Auskühlen so. Darum braucht man für einen Kuchen stets Angaben, auf die man sich verlassen kann. In diesem Buch finden Sie eine ganze Menge getesteter Rezepte für jeden Geschmack und jede Gelegenheit. Solche, die einfach und schnell zuzubereiten sind, und solche, die etwas Zeit und Geduld verlangen. Zwar können Sie alle Rezepte geschmacklich variieren, aber verändern Sie niemals die Mengen. Und wiegen Sie beim Backen alles genau ab, denn mit »Augenmaß« kommt man beim Backen meistens nicht weit. Informieren Sie sich auch über die einzelnen Zutaten (auf den folgenden Seiten), um zu wissen, wie sie behandelt werden müssen.



In allen Herden kann man backen. Doch man muß die Bedienungsunterschiede kennen

In jedem Backofen können Sie einen guten Kuchen backen. Dabei ist es völlig egal, ob Sie einen Elektro- oder Gasofen benutzen. Sie alle lassen den Kuchen gar werden, doch dabei gibt es kleine Unterschiede in der Handhabung und Arbeitsweise. Richten Sie sich darum in jedem Fall nach der Bedienungsanleitung, die jedem Ofen beiliegt. Die Hitzebereiche werden bei verschiedenen Herdtypen in Grad C angegeben, bei anderen in Stufen. Vergleichen Sie deshalb bei einem neuen Gerät die am Gerät (und in der Anleitung) angegebenen Werte mit denen der Rezepte, bis Sie mit dem Herd völlig vertraut sind und evtl. Unterschiede in den Angaben mühelos umrechnen können. Dieses Buch hält sich an die üblichen Umrechnungswerte für Gas- und Elektroherde. Für den Fall, daß Sie Ober- und Unterhitze getrennt einschalten müssen, können Sie mit folgenden Zahlen arbeiten: 180 Grad = OH 3/UH 1, 200 Grad = OH 3/UH 2, 220 Grad = OH 3/UH 3. Die »normalen« Elektro- und Gasherde arbeiten mit Strahlungshitze, was bedeutet, daß nur auf einer Ebene gebacken werden kann.

Backen auf drei Ebenen

Bei den neueren Heißluft- oder Umlufttherden (sie gibt es für Gas und Strom) wird dagegen durch gleichmäßig zirkulierende Luft gegart. Dadurch kann auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken werden. (Bis zu 3 Bleche auf einmal.) Außerdem kann man in diesen Herden »umschichtig« backen: Schieben Sie das erste belegte Blech hinein, belegen Sie das nächste, geben Sie es ebenfalls hinein und verfahren Sie mit dem dritten genauso. Bei sehr kurzen Garzeiten können Sie das zuerst hineingeschobene dann schon wieder herausnehmen. Bei Teigen, die kein Öffnen der

Backofentür vertragen, sollten Sie jedoch alle Bleche gleichzeitig hineinschieben. Umlufttherde können mit sehr niedrigen Temperaturen arbeiten und eignen sich darum ausgezeichnet zum Trocknen von einweißhaltigem Gebäck wie Baisers und Makronen.

Das Vorheizen nicht vergessen

Um- oder Heißlufttherde müssen nur bei bestimmten Gebäckarten vorgeheizt werden (siehe Bedienungsanleitung), doch bei den üblichen Gas- und Elektroherden ist es unbedingt erforderlich. Dabei rechnet man 10 bis 15 Minuten, um 200 Grad C zu erreichen. Es schadet jedoch nicht, den Ofen schon einzuschalten, bevor man mit der Arbeit beginnt. Dann sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird nicht weiter aufgeheizt,

also kein Strom mehr verbraucht. Schieben Sie den Kuchen immer erst hinein, wenn das rote Kontrollämpchen erlischt, der Ofen hat vorher noch nicht die richtige Temperatur. Für die Einschubhöhe können Sie sich folgende Faustregel merken: Über der angenommenen Höhe des aufgegebenen Kuchens müssen 15 cm frei bleiben, damit die heiße Luft nicht auf den Kuchen drückt, er könnte sonst nicht aufgehen. Hohe Kuchen gehören also auf die untere Schiene, flachere kommen in die Mitte oder nach oben. Dieses Buch gibt bei allen Rezepten die richtige Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit an. Da jedoch bei den einzelnen Herdtypen immer wieder Schwankungen vorkommen, sollte man diese Werte immer sehr sorgfältig mit denen des Ofens abstimmen, um in jedem Fall ganz sicher zu gehen.

Die richtigen Herd-Einstellungen

Gebäckart	Einschieb- höhe	Einstellung beim E-Herd (Grad C)	Einstellung beim Gas-Herd (Stufe)	Einstellung beim Heiß- lufttherd (Grad C)	Backzeit (Min.)
Hohes Gebäck					
Gugelhupf, Napfkuchen	unten	180–200	2–3	160	45–60
Kastenkuchen	unten	180–200	2–3	150	50–70
Halbhohes Gebäck					
Biskuitorte	unten	180–200	2–3	160	30–50
Rührteigorte	unten	180–200	2–3	150	25–40
Stollen	unten	200–240	3–5	160	60–80
Hefezöpfe und -kränze	Mitte	200–220	3–4	160	20–35
Quarktorten	Mitte	180–200	2–3	160	60–80
Strudel	unten	200–220	3–4	160	30–40
Flaches Gebäck					
Blechkuchen	Mitte	200–220	3–4	160	20–30
Biskuitrolle	Mitte	200–220	3–4	170	10–15
Mürbeteigboden	Mitte	220–240	4–5	180	15–20
Kleingebäck	Mitte	200–220	3–4	170	5–20
Baisers	Mitte	100–140	½–1	80	120–180
Blätterteig	Mitte	200–220	3–4	180	10–20
Brandteig	Mitte	200–220	3–4	180	20–30

Ganz gleich, was man auch immer backen will, jeder Kuchen und selbst das kleinste Plätzchen kann nur so gut werden wie die schlechteste Zutat des Teiges. Da können auch raffinierte, aufwendige Garnierungen nichts mehr ändern. Verwenden Sie darum nur erstklassige, hochwertige und frische Zutaten.

Grundbestandteile fast aller Teige sind Fett, Eier, Mehl und Zucker. Bei einigen verzichtet man auf die eine oder andere, bei anderen kommen weitere hinzu. In jedem Fall sollte man um die Bedeutung und Wirkungsweise der einzelnen Produkte wissen. Man bekommt es zwar nicht an der Wiege gesungen, wenn man nicht direkt in oder neben einer Backstube geboren ist, doch das alles kann man lernen oder zumindest nachlesen, wie beispielsweise in diesem Buch. Über die Wirkungsweise einzelner Zutaten wurde in den Einleitungen zu den jeweiligen Teigen geschrieben, ein paar weitere Merkmale finden Sie hier.

Fett

Die meisten Teige werden mit Butter oder Margarine zubereitet, wobei Butter den feineren Geschmack, Margarine aber den günstigeren Preis bietet. Generell können beide beliebig ausgetauscht werden, doch sollte man Buttercreme (und alles andere, was stark »buttrig« schmecken soll) auch tatsächlich mit »guter« Butter herstellen. Häufig (zum Beispiel bei Hefeteigen) wird ein Teil der Butter durch Schmalz ersetzt, was einen besonders herzhaften Geschmack hervorruft. Zu einigen Teigen kann auch Öl verwendet werden, doch sollte es stets geschmacksneutral sein, um nicht das Aroma der anderen Zutaten zu überdecken. Ausnahme: einige pikante Kuchen, die durch Olivenöl einen besonders aparten Geschmack bekommen sollen. Die Halbfettmargarine ist zum Backen nicht geeignet, weil ihr Wasseranteil zu hoch ist; sie enthält nur 40% Fett.

Fette zum Fritieren

Auf sie ist besonderes Augenmerk zu legen. Sie müssen rein sein, d. h., sie dürfen weder Wasser noch Eiweiß oder andere Stoffe enthalten, da sie über 180 Grad C erhitzt werden. Auch sehr geringe Eiweißmengen würden bei diesen Temperaturen verbrennen und dadurch das Fett verderben. Wasserhaltiges Fett spritzt beim Ausbacken und läßt den Teig außerdem nicht gleichmäßig garen. Alle Fette (zum Einfetten, Bestreichen oder Ausbacken, für Teige oder Füllungen) müssen besonders frisch sein. Ranziger Geruch und Geschmack können leider durch nichts überdeckt werden.

Eier

Bei allen Rezepten werden immer Hühnereier verwendet, die in den Größenklassen 1 bis 6 gehandelt werden. Größe 1 sind mit 70 g die Riesen, Größe 6 mit 45 bis 50 g die Winzlinge. Verwenden Sie Eier der Mittelklassen 3 und 4, die zwischen 55 und 65 g wiegen.

Nur mit frischen Eiern kann man ein gutes Backergebnis erzielen. Diese Frische erkennt man am Geruch und an der Konsistenz des Eiweißes: Beim Aufschlagen muß das Eigelb mit einem festen Eiweißring umgeben sein, dem dann erst das flüssige Eiweiß folgt. Je dünner dieser Ring, bzw. je flüssiger das Eiweiß, desto älter ist das Ei. Schlagen Sie alle Eier einzeln über einer Tasse auf und prüfen Sie die Frische – schon ein altes Ei kann den ganzen Teig verderben. Beim Trennen der Eier sollte man mit besonderer Vorsicht vorgehen, damit kein Eigelb in das Eiweiß läuft. Der Schnee kann sonst nämlich nicht fest werden, da Eigelb recht fetthaltig ist.

Mehl

Zum Backen verwenden wir normalerweise nur Weizenmehl, und zwar die Standardsorte Mehltyp 405. Es hat ausgezeichnete Back-

Zutaten

eigenschaften, ist das weißeste von allen Mehlen und – leider auch das nährstoffärmste. Denn die meisten Nährstoffe des Weizenkorns sitzen in den äußeren Randschichten, die aber der weißen Farbe wegen entfernt werden. Für die Konsistenz des Teiges ist allerdings ein anderer Bestandteil des Mehls wichtiger, der Kleber. Kleber ist ein reines Eiweißprodukt aus dem Kern des Weizenkorns. Es sorgt dafür, daß der Teig locker und krumig wird. Denn beim Backen gerinnt das Eiweiß (bei 70 bis 80 Grad C) und stabilisiert dadurch den durch die Luft hochgetriebenen Teig. Man sagt auch, er bildet das Gerüst. Sehr weißes Mehl (Type 405) enthält besonders viel Kleber, weil es nur aus den inneren Teilen gewonnen wird. Die äußeren Schichten (auch Asche genannt) sind in dunkleren, grau-gelblichen Mehlsorten enthalten. Man erkennt sie an der höheren Typenzahl (550, 630, 812, 1050 usw.).

Auch beim Mehl sollte man auf die Frische achten, denn es kann durch das Mehlfett ranzig werden. Die beste Qualität weist es 4 Wochen nach dem Ausmahlen auf und sollte darum niemals später als 2 Monate nach dem Einkauf verwendet werden. Frisches Mehl fühlt sich kühl und glatt an und zeigt einen leichten Glanz, der durch das Fett hervorgerufen wird.

Die weiteren Mehle

Doch auch mit anderen Mehlen kann man backen, zum Beispiel mit deftigem Roggenmehl. Es braucht zum Lockern Sauerteig, denn es ist gröber und hat andere Eiweißverbindungen als der Kleber. Gerste- und Hafermehl werden normalerweise nicht mehr im Einzelhandel angeboten, man verwendet sie in der Industrie und für diätetische Zwecke. Hin und wieder bekommt man noch Buchweizen- oder Heidemehl, um einigen Spezialgebäcken Aroma zu geben. In Konsistenz und Geschmack ähnelt es dem Roggenmehl. Mais- und Reismehl ent-

halten weniger Kleber als Weizenmehl, spielen darum beim Backen nur eine untergeordnete Rolle. Reismehl wird fast nie, Maismehl meistens gemischt mit Weizenmehl, verwendet. Auch Speisestärke gehört in die Gruppe der Mehle, obwohl es sich hier nicht um ein reines Mehl, sondern um ein Produkt aus Weizen-, Reis- oder Maismehl handelt. Speisestärke kann auch aus Kartoffeln oder anderen Pflanzen gewonnen werden. In jedem Fall ist es ein reines Stärkeprodukt, denn alle Bestandteile (Fett, Eiweiß, Mineralstoffe) werden bei der Herstellung herausgeschlemmt.

Zucker

Wenn Sie ein Pfund Zucker kaufen, bekommen Sie ohne Frage Rohr- oder Rübenzucker, denn er ist der gebräuchlichste und bei uns handelsübliche. Er wird als Kristall-, Puder-, Würfel-, Kandis- und Hutzucker angeboten. Beim Backen haben Kristall- und Puderzucker die größte Bedeutung. Kristallzucker wird in verschiedenen Feinheitsgraden angeboten, wobei sich besonders die feinen Sorten zum Backen eignen. Sie lösen sich schnell und süßen dadurch stärker. Hin und wieder braucht man den braunen Farin- oder Rohrzucker, der weniger süß schmeckt, und manchmal ersetzt man einen Teil des Zuckers durch Honig. Das gibt dem Teig eine besonders zarte Würze.

Treibmittel

Neben diesen Grundzutaten braucht man für die meisten Backwerke noch Treibmittel, um sie locker und füllig zu machen. Die gebräuchlichsten sind Hefe (siehe Seite 39) und Backpulver. Die Wirkung des Backpulvers beruht auf seinem Gehalt an Säure und Natron: Die Säure setzt beim Backen die im Natron enthaltene Kohlensäure frei und lockert dadurch den Teig. Bedingung dafür ist der Zusatz von Flüssigkeit (Wasser, Milch, Sahne, Saft, Alkohol).

Flüssigkeitszugaben

Bei vielen Teigen muß Flüssigkeit zugesetzt werden, wobei man meistens Milch verwendet. Die Fettstufe ist dabei wegen der geringen Mengen für die Qualität des Backwerks unmaßgeblich. In jedem Fall aber muß die Milch frisch sein, angesäuerte schmeckt auch im Teig nicht gut. Wird sie aber durch Butter- oder Sauermilch, Joghurt oder saure Sahne ersetzt, bekommt der Teig eine zusätzliche Lockerung. Milch sollte – wie alle Flüssigkeiten – nur löffelweise zugesetzt werden, weil die Menge von der Eigröße und der Mehltpe abhängt. Besonders vorsichtig sollte man bei quarkhaltigen Teigen dosieren, Quark ist wasserhaltig.

Gewürze

Alle genannten Produkte sind die Bausteine für den Kuchen. Was jetzt noch fehlt, ist der letzte Schliff, der zarte Duft von Zimt oder Vanille, die goldgelbe Farbe von Safran, der süße Schmelz von Schokolade, die knusprige Würze von Nüssen – also Gewürze und Aromaträger. Gehen Sie stets sehr sparsam, fast geizig damit um, denn sie sollen nur aromatisieren, niemals aufdringlich vorschmecken. Die häufigsten Backgewürze sind (in alphabetischer Reihenfolge) Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom und Koriander, Kümmel, Muskat, Nelken, Pfeffer, Piment, Vanille und Zimt. Aber auch die (meist synthetischen) Backöle, abgeriebenen Schalen von Zitrusfrüchten sowie – in kleinen Mengen – Spirituosen gehören dazu. Gewürze sind licht- und luftempfindlich und sollten darum immer in dunklen, fest schließenden Gläsern aufbewahrt werden, sonst verlieren sie ihre Würzkraft und man braucht mehr davon.

Die Prise Salz

Eine Prise Salz gehört in jeden Teig, sie rundet den Geschmack ab und läßt die Süße nicht

»klebrig«, sondern angenehm rund schmecken. Bei Zitrusfrüchten sollten Sie darauf achten, nur ungespritzte zu bekommen, wenn Sie die Schale verwenden wollen. Andernfalls versuchen Sie mal, die Wachsschicht zu entfernen: Waschen Sie die Früchte sehr gründlich in heißem Wasser ab (ein Spritzer Spülmittel kann nicht schaden, wenn Sie die Früchte hinterher »klarspülen«), trocknen Sie sie und legen Sie sie kurz in den warmen Backofen.

Ein fruchtiges Aroma bekommen Sie aber auch durch Orangeat und Zitronat, den kandierten Schalen bestimmter Bitterorangen- und Zitronensorten. Sie werden immer fein gehackt zum Schluß eingemischt und dazu wie andere Trockenfrüchte mit Mehl bestäubt. Dadurch wird verhindert, daß sie nach unten sinken oder (wie es bei Rosinen und Korinthen leicht passieren kann) den Teig dunkel färben. Rosinen und Korinthen sollten immer sehr gut in heißem Wasser gewaschen und sorgfältig getrocknet werden. Besonders köstlich werden sie, wenn man sie vorher in Alkohol quellen läßt. Rum und Cognac eignen sich prima dazu.

Nüsse und Schokolade

Beide gehören zu den beliebtesten Aromaträgern. Sie werden ebenfalls erst zum Schluß in den Teig gegeben. Nüsse (Mandeln, Pistazien, Kokosraspeln) müssen immer sehr frisch sein, denn durch den hohen Fettgehalt können sie leicht ranzig werden.

Schokolade wird gehackt, gerieben oder geschmolzen untergehoben. Die Qualität hängt von der Art des Backwerks ab. Für sehr feine Kuchen und Plätzchen sollte man hochwertige Sorten wählen, bei einfacheren darf's auch eine billigere Sorte (wie Blockschokolade) sein. Kakao gibt ebenfalls einen schokoladigen Geschmack, ist aber nicht so zart. Durch zusätzliche Butter- oder Sahnezugaben kann man ihn jedoch ausgezeichnet »aufwerten«.

Geräte & Formen

Nicht nur zum Kochen, auch zum Backen braucht man ein paar Geräte, Formen und Hilfsmittel. Auf den folgenden Seiten finden Sie dazu zahlreiche Informationen und auch einige wissenswerte Tips:

Die unbedingt notwendigen und die nützlichen Utensilien

Ein gewisses Maß an Handwerkszeug ist schon notwendig, um leicht und sicher backen zu können. Aber es muß nicht sofort eine komplette Bäcker- oder Konditorausrüstung sein. Viele Geräte und Werkzeuge haben Sie sicher ohnehin in Ihrer Küche, und einiges kann man ja nach und nach dazukaufen. Nachfolgend finden Sie eine kleine Aufstellung von Utensilien, die Sie unbedingt brauchen, und von solchen, die sehr nützlich, jedoch nicht Bedingung für gutes Backen sind.

- Waage und Meßbecher brauchen Sie in jedem Fall, denn ohne genaues Abwiegen und Abmessen können Sie kein ausgewogenes Mischungsverhältnis erzielen.

- An Rührschüsseln sollten mindestens 2 vorhanden sein. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie aus Plastik, Steingut oder Emaille bestehen.

Ohne Rührlöffel geht es nicht

- Ein Satz Rührlöffel ist ebenso unerläßlich wie ein bis zwei Schneebesen (auch wenn ein Handrührgerät vorhanden ist).

- Siebe gibt's sicherlich sowieso bei Ihnen. Zum Backen benötigen Sie mindestens zwei, eines zum Abtropfen von Obst und ähnlichem, eines zum Sieben von Mehl und Puderzucker. Es sollte sehr fein sein.

- Ein Gummispatel oder Teigschaber ist nötig, um Schüsseln zu säubern und Teige zu verstreichen.

- Das Nudelholz kann zwar zur Not durch eine große Flasche ersetzt werden, doch läßt sich

der Druck dabei nicht so gleichmäßig verteilen.

- Backpinsel werden häufig im Set angeboten, was sehr praktisch ist. Denn mindestens 2 braucht man – zum Einfetten und zum Bestreichen mit Ei, Guß oder Glasur.

- Ohne Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen geht es nicht, wenn Sie schöne Garnierungen anbringen wollen.

- Ausstechformen für Kleingebäck sind auch meistens in verschiedenen Mischungen abgepackt, so daß man große und kleine Formen bekommt.

- Eine Teigpalette oder ein großes Messer mit breiter, dünner Klinge ermöglicht das gleichmäßige Verstreichen von Glasuren und Cremes sowie das sichere Ablösen von zartem Kleingebäck.

- Holzspießchen brauchen Sie, um die Garprobe machen zu können. (Dünne Grillspießchen aus Holz eignen sich dazu weit besser als zum Grillen selbst.)

- Ein gutes Messer (möglichst mit Säge) darf nicht fehlen. Es sollte groß genug sein, um auch Torten waagerecht teilen zu können.

- Eine Haushaltsschere besitzen Sie sicher schon. (Wenn nicht, lassen Sie sich mal eine schenken, gute sind nicht ganz billig.) Sie brauchen Sie zum Aufschneiden von Bratteiggebäck.

- Kuchenformen gibt's in Hülle und Fülle, und Ihr privates Sortiment kann ständig erweitert werden. Für den Anfang reichen je eine Napfkuchen-, Kasten- und Springform. (Bei Springformen mit Rodonboden können Sie sogar erst noch auf eine Napfkuchenform verzichten.) Eine Obsttorten-, Pie- und Pastetenform sowie einige Tortelettförmchen vervollständigen das Sortiment.

Auf Draht liegt Kuchen richtig

- Mindestens einen Kuchendraht sollten Sie haben, damit Ihr Backwerk richtig ausdampfen

und abkühlen kann. Größere Kuchengitter gehören meistens zum Backofen.

- Backbleche (meistens 2) werden zusammen mit dem Ofen geliefert.

- Ein Handrührgerät darf außerdem nicht fehlen. Sahne und Cremes lassen sich zwar mit der Hand schlagen, bei Baiser-, Makronen- und Biskuitmassen wird es aber schon etwas schwieriger.

- Eine Zitruspresse und eine Reibe werden Sie schon haben, denn man braucht sie ja auch zum Kochen sehr häufig.

- Ein Backbrett ist sehr nützlich, aber für die Grundausstattung kein absolutes Muß, denn mit den handelsüblichen Arbeitsplatten kommt man für den Anfang sehr gut zurecht.

- Eine Mandelmühle zu besitzen, ist prima, weil man alle Nüsse und Mandeln frisch mahlen kann, wodurch sie aromatischer bleiben.

- Ein Teigrädchen ist zum Ausrollen von Mürbe- und Blätterteig sehr praktisch. Sie werden in besonders hübschen Formen und Mustern angeboten und bieten sich darum als Geschenk an. Doch lassen sich die Teige auch mit einem scharfen Messer schneiden.

- Weitere Hilfsmittel wie Tortenstückteiler, Modeln, Waffeleisen und besondere Backformen können später folgen.

Materialunterschiede der Backformen

Wenn Sie heute Backformen kaufen wollen, fällt Ihnen die Wahl sicherlich nicht leicht, denn das Angebot ist riesig. Machen Sie Ihre Entscheidung nicht so sehr von der Form, sondern mehr vom Material abhängig, denn es ist entscheidender für das Backergebnis. Grundsätzlich unterscheidet man helle und dunkle Backformen: Helle und glatte Formen reflektieren die Hitze, geben sie also nicht an das Backgut weiter; dunkle, rauhe und matte Formen »schlucken« sie dagegen und führen sie direkt an den Teig weiter. Je nach Wärmeleitung des Materials langsamer oder schneller.

Ausgezeichnete Wärmeleiter sind Aluminium und Weißblech, schlechte (langsame) Stein- und Ton. Denn jedes Material hat seine besonderen Eigenheiten, die man kennen muß, um den Erfolg zu sichern. Neue Backformen aus Metall müssen eingebacken werden. Dazu läßt man sie gut eingeölt etwa ½ Stunde leer backen. Man nennt das auch »Ausbrennen der Form«.

Weißblech: Da es reflektierend wirkt, braucht es starke Hitzezufuhr und eignet sich darum ausgezeichnet zum schnellen Backen im Gas-herd. Weißblechformen werden immer sehr weit unten eingeschoben, weil die Hitze (bei allen Formen) die Unterseite des Gebäcks zuerst erreichen muß.

Schwarzblech: Das Material ist dem Weißblech sehr ähnlich. Da jedoch die Oberflächen dunkel sind, geben diese Formen die Hitze schnell an das Backwerk weiter. Es bräunt dadurch weit schneller als in Weißblechformen. Schwarzbleche müssen nicht auf die untere Stufe, aber doch im unteren Ofendrittel eingeschoben werden.

Beschichtete Formen: Sie haben 2 große Vorteile: Kein Kuchen klebt an, und sie lassen sich mühelos reinigen. Auch die Kunststoffbeschichtung beeinträchtigt die Wärmeleitung überhaupt nicht, sie hängt allein von Farbe und Material der Außenwände ab.

Aluminium-Einweg-Formen: Diese sind völlig unproblematisch und äußerst praktisch, wenn häufig Kuchen eingefroren werden. Denn hier werden die Kuchen nur in der Form gebacken, eingefroren, aufgetaut und ebenso wieder aufgebacken.

Veredelte Aluminiumformen: Sie sind die besten Wärmeleiter, die wir kennen. Sie garen sehr gleichmäßig, kleben nicht und lassen sich leicht reinigen. Seit einiger Zeit sind sie goldfarbig im Handel. Durch diese Färbung bräunen sie sehr gut und sollten darum genau wie Schwarzblechformen eingeschoben werden.

Geräte & Formen

Glasformen: In ihnen wird ausgesprochen gleichmäßig gegart, ohne stark zu bräunen, weil sie die Hitze nur sehr langsam aufnehmen und ebenso langsam an den Teig weiterführen. Sie eignen sich vorzüglich für alle hellen Teige. Gebacken werden sie auf der unteren Schiene. Sie sollten immer eingefettet werden und lassen sich in der Spülmaschine reinigen.

Tonformen: Sie sind die ältesten Formen überhaupt und kommen wieder »in Mode«, während sie lange Zeit fast ganz vergessen waren. Tonformen müssen immer gut gewässert (mindestens 15 Minuten) und in den kalten Ofen geschoben werden. Einfetten ist nicht notwendig. Sie eignen sich für Brotteige und zuckerarme Hefeteige; sehr zuckerreiches Gebäck könnte darin ankleben.

Steingut- und Keramikformen: Sie garen sehr sanft, weil die Hitze – durch die schlechte Wärmeleitung – nur langsam vordringen kann. Man verwendet sie besonders gern für schwere Hefe- und Rührteige. In den Keramikformen unserer Großmütter klebten die Kuchen noch hin und wieder an. Bei den neuen ist dieses weitgehend ausgeschlossen, denn die feuerfeste, bleifreie Glasur hat keine Risse mehr, in denen der Teig »hängen« könnte. Keramik- und Steingutformen müssen immer gut gefettet werden. Sie speichern die Wärme sehr gut, darum kann der Ofen ein paar Minuten früher ausgeschaltet werden.

Alle Formen sind abhängig vom Teig

Kein Mensch käme auf die Idee, aus Biskuitteig einen Zopf flechten zu wollen oder etwa kleine Kekschen aus Hefeteig zu backen. Denn alle Teige haben ihre Eigenarten und müssen darum unterschiedlich behandelt werden:

Rührteige werden immer in Formen mit Rand gebacken, weil sie sonst zerlaufen würden. Häufig verwendet man dazu Kasten- oder Springformen. Soll der Teig sehr hoch werden,

muß er unbedingt in einer Napfkuchenform mit Kamin gebacken werden, damit die Hitze auch von innen eindringen kann.

Mürbeteig dagegen kann niemals in einer hohen Form gebacken werden. Er wird immer sehr dünn ausgerollt und als Boden, Torteletts oder Kleingebäck verarbeitet. Auch zum Auskleiden von Formen eignet er sich. Die Teigschicht muß immer sehr dünn sein (und je nach der Form) mit Hülsenfrüchten ausgefüllt werden, damit der Teig nicht herunterrutscht.

Biskuitteige passen sich jeder Form an. Als hohe Torten gelingen sie ebenso gut wie als dünne Teigplatte auf dem Blech. Sie können gut als Kleingebäck oder auch in Kasten- oder Ringformen gebacken werden.

Hefeteige sind auch äußerst variabel. Man kann sie auf dem Blech ausrollen, in einer hohen Napfkuchenform backen, man kann sie zum Auslegen einer großen Form verwenden und last not least kann man sie zu allen möglichen Formen flechten, rollen und drehen. Nur eines kann man nicht: Man kann sie nicht zu kleinen, exakt geformten Plätzchen verarbeiten, denn Hefeteig verändert beim Gehen Form und Größe auf oft unkontrollierbare Weise.

Brandteige dürfen nur in kleinen Stücken gebacken werden, sonst bleiben sie in der Mitte feucht. Die besten Größen sind windbeutelähnliche Gebilde. Auch Brandteig vergrößert sein Volumen. Allerdings kann man dabei die äußeren Konturen bestimmen, indem man dem Teig mit einem Spritzbeutel die gewünschte Form gibt. Verteilt man ihn nur mit einem Löffel oder streicht man ihn auf den Boden, bäckter – siehe Flockentorte – wild darauf los, und kein Stück gleicht dem anderen.

Baisermassen müssen ebenfalls immer flach und in kleinen Portionen gebacken werden. **Blätter- und Plunderteige** dürfen nicht in hohen Formen gebacken werden, sonst kann der Teig in der Mitte nicht genügend blättern.



ERST DIE LUFT MACHT IHN SCHÖN LOCKER

Fleiß und Ausdauer einer Hausfrau waren früher auch am Rührkuchen abzulesen: Nur wer ebenso lange wie gleichmäßig gerührt hatte, konnte ein Prachtexemplar von Sonntagskuchen auf den Tisch bringen. Hausfrauen von heute haben es da wesentlich einfacher; elektrische Rührgeräte und Küchenmaschinen erledigen diese langwierige und mühsame Arbeit. Und – sie rühren wesentlich schneller und gleichmäßiger, als wir es wohl jemals könnten. Denn »Rührung« muß sein, wenn's ein lockerer, saftiger Kuchen werden soll. Weil dabei Luft so fein im Teig verteilt wird, daß sie beim Backen den schweren, fettreichen Teig nach oben trägt und ihn dadurch locker und porig macht. Eine genaue »Rührdauer« anzugeben, ist müßig, denn sie hängt von mehreren Faktoren ab: von der Rührgeschwindigkeit des Gerätes, von der Temperatur der Zutaten, dem Feinheitsgrad des Zuckers, der Größe und der Frische der Eier.

Vier Grundzutaten sind notwendig, um einen Rührteig zuzubereiten: Fett, Zucker, Eier und Mehl. Sind diese Zutaten zu gleichen Teilen vertreten, gibt's den feinsten aller Rührteige, den Gleichgewichts- oder Eierschwerkuchen.

Er kann tatsächlich nur noch durch Aromaträger (wie Vanille, Alkohol, Zimt, Zitrone oder andere Gewürze sowie bis zu 250 g Trockenfrüchte, Nüsse, Mandeln oder etwas Schokolade) verbessert werden. Doch wie es nun einmal bei Paradebeispielen so üblich ist, gibt es auch hier viele Varianten. Variante Nr. 1: der Sandkuchen. Bei ihm wird ein Teil des Mehls (häufig bis zu 50%) durch Speisestärke ersetzt. Sie macht den Kuchen besonders feinporig, eben »sandig«. Variante Nr. 2: der Rührteig ohne Backpulver. Verrühren Sie je 250 g Butter und Zucker mit 6 bis 8 Eiern und 500 g Mehl und geben Sie 5 bis 6 EL Flüssigkeit (Milch, Wasser, Saft oder Alkohol) und bis zu 250 g Trockenfrüchte hinzu. Die Treibkraft der Eier reicht, um dem Teig die gewünschte Lockerung zu geben.

Bei der Variante Nr. 3, der am häufigsten verwendeten Mischung, brauchen Sie Backpulver, um den Teig »in die Höhe« zu bringen. Verrühren Sie je 180 bis 220 g Butter mit 4 bis 6 Eiern und fügen Sie 500 g Mehl, vermischt mit 1 Päckchen Backpulver und löffelweise 8 bis 10 EL Flüssigkeit hinzu. Auch hier können Trockenfrüchte mitgebacken werden. Nehmen Sie diese kleine »Mengenlehre« als Grundlage und lassen Sie sich durch die folgenden Rezepte zu neuen Kreationen für den nächsten Sonntagskuchen inspirieren.

Rührteig

Apfeltorte mit Mandeln

(Bild Seite 11)

125 g Butter,
125 g Zucker,
1 Päckchen Vanille-
zucker, 1 Prise Salz,
2 Eier, 175 g Mehl,
1 TL Backpulver,
100 g gemahlene
Mandeln, Butter

zum Einfetten,
Semmelbrösel zum
Ausstreuen,
750 bis 1000 g Äpfel
(je nach Größe),
1 Zitrone (Saft),
je 40 g Mandelstifte
und Korinthen

Butter schaumig rühren. Dabei nach und nach Zucker mit Vanillezucker und Salz einstreuen und die Eier einzeln zufügen. Weiterschlagen, bis die Masse weißschaumig wird. Mehl mit Backpulver sieben und zusammen mit den Mandeln löffelweise unterrühren. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Äpfel abschälen, halbieren, entkernen und an der Oberseite ein paarmal einkerben. Sofort dünn mit Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht verfärben, und dicht nebeneinander auf den Teig legen. Mandelstifte mit den in heißem Wasser gewaschenen, gut getrockneten Korinthen drüberstreuen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 75 bis 80 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Den Kuchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen und vor dem Servieren in 12 oder 16 Stücke schneiden. Nach Wunsch kann er mit Puderzucker bestäubt werden, und auch gesüßte Schlagsahne schmeckt köstlich dazu.

Anmerkung: Die Apfelsorte richtet sich nach dem jeweiligen Marktangebot. Am besten eignen sich würzige Sorten mit fein-herber Säure wie Boskoop, Cox Orange, Glockenapfel und Berlepsch. Doch auch Granny Smith können Sie dazu verwenden.

Tip: Diese Apfeltorte mit Mandeln kann sehr gut auf Vorrat gebacken und danach eingefroren werden.

Gugelhupf mit Früchten

(Bild rechts)

200 g Butter,
200 g Zucker,
1 Prise Salz,
4 Eier, 500 g Mehl,
1 Päckchen Back-
pulver, 1/2 l Milch,
50 g Rosinen,
2 cl Rum,
je 50 g Orangeat,
Zitronat und
kandierte Kirschen,
60 g gehackte
Mandeln, Butter
zum Einfetten,
Semmelbrösel zum
Ausstreuen,
Puderzucker zum
Bestäuben

Butter mit Zucker und Salz weißschaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl (2 EL zurücklassen) mit Backpulver und der Milch in den Teig rühren. Die gewaschenen, getrockneten und in Rum gequollenen Rosinen mit Orangeat, Zitronat, Kirschen und Mandeln – alles gehackt – mischen, mit dem restlichen Mehl bestäuben und unterheben. (Das Mehl verhindert das Herabsinken der Früchte und das Dunkelwerden des Teiges.) In eine gefettete, ausgestreute Form geben und nun im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 65 bis 75 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Anmerkung: Sämtliche Trockenfrüchte sollten Sie vorher hacken, sie müssen unmittelbar nach Mehl und Milch in den Teig gegeben werden, weil das Backpulver wirkt, sobald es mit Flüssigkeit (Milch) in Berührung kommt.

Pistazien-Gugelhupf

(Bild rechts)

200 g Butter,
200 g Zucker,
1 Prise Salz, 4 Eier,
300 g Mehl,
200 g Speisestärke,
1/2 Päckchen Back-
pulver, 1/2 l Mineral-
wasser (stark
kohlensäurehaltig),
250 g gemahlene
Pistazien, Butter
zum Einfetten,
Brösel zum
Ausstreuen,
Puderzucker zum
Bestäuben

Butter mit Zucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben und zusammen mit dem Mineralwasser unterrühren. (Das Wasser macht den

Teig besonders locker.) Pistazien zufügen und in gefetteter, bebröselter Form im vorgeheizten Ofen (untere Schiene) backen.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Anmerkung: Wundern Sie sich nicht über die zwei »Gesichter« unseres Gugelhupfs. Sie sind die Kombination von fotografischem Gag und praktischer Kuchenbäckerei: Die Teigmen-gen halbieren und nebeneinander in eine Form füllen. So einfach ist das! Allerdings nur bei Teigen mit gleicher Konsistenz, Backhitze und Backdauer zu empfehlen.

Marzipan-Marmorkuchen

(Bild rechts)

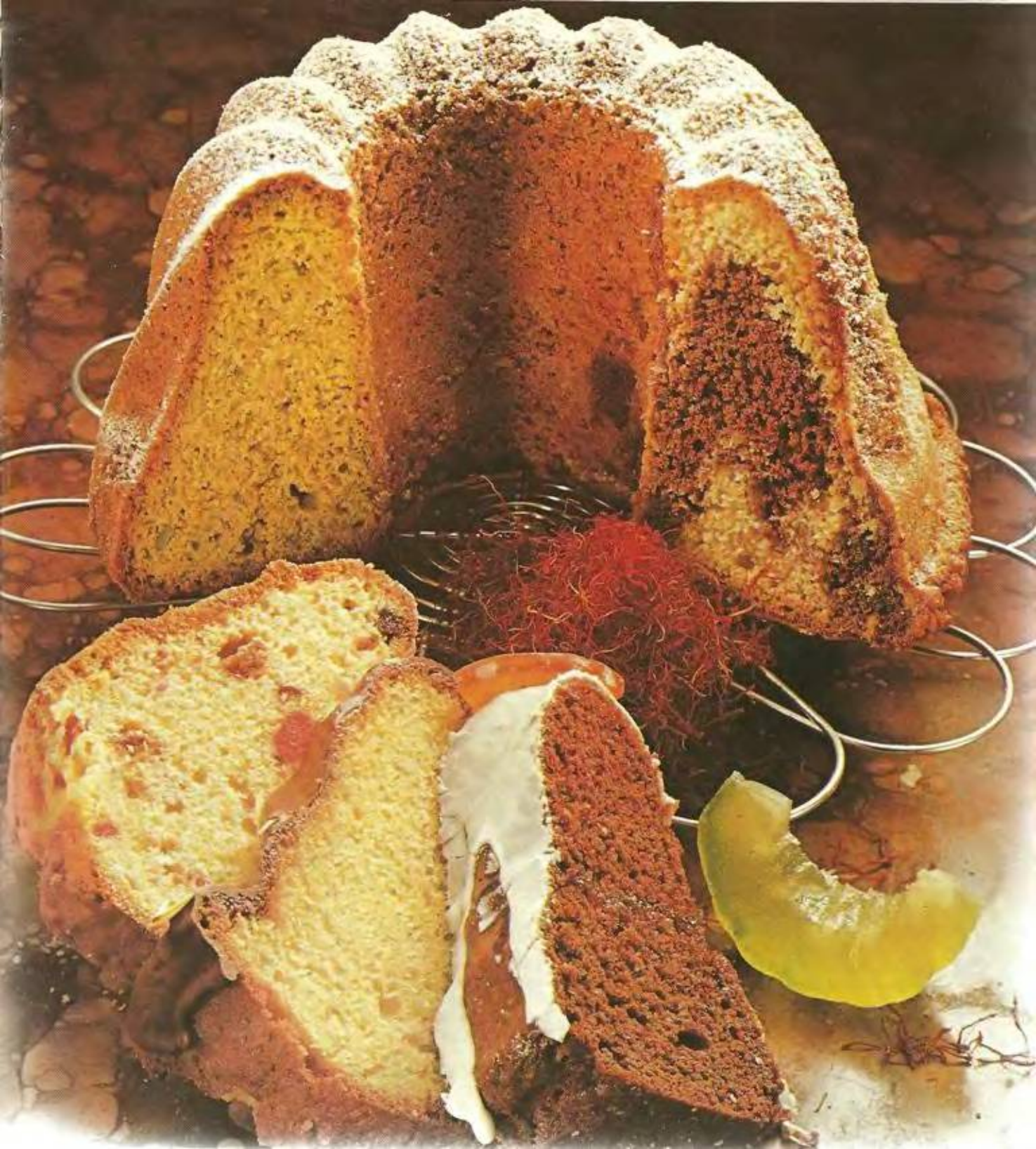
300 g Butter,
200 g Marzipan-
Rohmasse,
6 Eier, getrennt,
150 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin-
zucker, 1 Prise Salz,
120 g Mehl,
80 g Speisestärke,
1 Msp. Backpulver,
2 EL Kakao,
1 EL Puderzucker,
4–6 cl Cognac
oder Weinbrand,
1 Päckchen gehackte
Mandeln (40 g),
Puderzucker zum
Bestäuben

Weiche Butter mit der zerbröselten Marzipan-Rohmasse cremig rühren. Nach und nach Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Salz zufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und zusammen mit dem steif geschlagenen Eiweiß locker unterheben. Ein Drittel des Teiges abnehmen. Kakao mit Puderzucker und Cognac oder Weinbrand einmischen. Eine Gugelhupfform gut einfetten und rundherum mit Mandeln ausstreuen. Die Hälfte des weißen Teiges einfüllen, Kakaoteig und restlichen weißen Teig darüber verteilen. Nun mit einer Gabel beide Teige spiralförmig durchziehen, damit das Muster entsteht. Im heißen Ofen (untere Schiene) backen.

Backzeit: 70 bis 75 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Im Bild oben: Pistazien-Gugelhupf und Marzipan-Marmorkuchen. Unten: Gugelhupf mit Früchten, Eierschwerkuchen und Orangen-Schokoladen-Kuchen (von links nach rechts) ►



Kleiner Grundlehrgang in Sachen Rührteig

Nehmen Sie alle Zutaten (Fett, Milch, Eier gleichzeitig und rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie zimmerwarm werden können. Und rühren Sie dann das Fett, bis es weißschaumig und cremig, aber noch fest ist und beim Rühren »knirscht«. (Ob Sie Butter oder Margarine verwenden, ist eine Geschmacksfrage und hat auf die Konsistenz keinen Einfluß.) Verwenden Sie niemals teilweise oder ganz geschmolzenes Fett, es kann keine Luft mehr aufnehmen und den Teig nicht locker werden lassen. Erst wenn das Fett richtig sahnig ist, wird der Zucker zugefügt. (Er stabilisiert zusammen mit den Eiern das Teiggerüst.) Streuen Sie ihn nach und nach ein und geben Sie dann abwechselnd die Eier dazu. Schlagen Sie sie vorsichtshalber einzeln in einer Tasse auf und prüfen Sie die Frische. Das ist notwendig, denn ein einziges altes Ei kann den Teig verderben.

Rühren, bis sich der Zucker löst

Rühren Sie nun wieder so lange, bis der Zucker völlig gelöst ist. Je länger, desto besser! Auch Gewürze und feine Aromaträger (wie Zimt, Vanille etc.) können jetzt mit dem gesiebten Mehl hinzugegeben werden. Sieben Sie das Mehl in jedem Fall vorher, dadurch wird es aufgelockert und nimmt zusätzliche Luft auf. Ist im Rezept Flüssigkeit angegeben, mischen Sie sie abwechselnd mit dem Mehl unter den Teig. Gießen Sie sie löffelweise hinzu, die Menge richtet sich nach Eigroße und Eifrische. Soll Backpulver verwendet werden, wird es entweder mit der gesamten Mehlmenge gesiebt oder mit einem kleinen Teil des Mehls gemischt und ganz zum Schluß eingerührt. Der Teig muß in jedem Fall sofort nach dem Untermischen des Backpulvers gebacken werden, sonst »verpufft« die Treibkraft, denn es beginnt zu arbeiten, sobald es sich mit Flüssigkeit verbindet. Rühren Sie den Teig jetzt nur noch so

lange, bis er ganz schwer reißend vom Löffel fällt. Dann ist er genau richtig. Und jetzt erst werden die festeren Aromaträger (wie Nüsse, Rosinen, Korinthen, Zitronat u. ä.) dazugefügt, weil sie bei längerem Rühren den Teig zu dunkel färben könnten. Diese Zutaten werden immer in Mehl gewendet, damit sie nicht beim Backen sinken. Die Kuchenform sollte bei Rührteig immer gut eingefettet und mit Bröseln (mit Nüssen oder Mandeln) ausgestreut werden, denn der Rührteig klebt sonst leicht an. Füllen Sie die Form stets nur

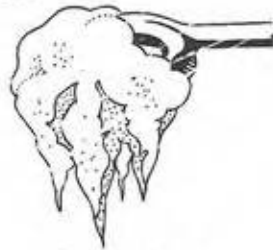
zu drei Viertel, damit der Teig aufgehen kann, ohne über seine Form hinauszuschießen. Gebacken wird der Rührteig stets im 180 bis 200 Grad heißen Ofen je nach Gebäckart. Nach Ende der Garzeit sollte die Garprobe gemacht werden. Nun den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Um zu verhindern, daß er zusammenfällt, kann man ihn 5 bis 10 Minuten mit einem Tuch bedeckt stehen lassen, bevor man ihn stürzt. Dann ist der Temperaturunterschied nicht mehr so hoch.

Darauf sollten Sie beim Rührteig achten



Schaumig rühren

Sobald die Butter sehr schaumig ist und »knirscht«, abwechselnd Zucker und Eier unter Rühren zufügen.



Teigprobe

Er muß »schwer reißend« vom Löffel fallen.



Mehl untermischen

Mehl (mit Speisestärke und Backpulver) sieben, schnell einrühren und, je nach Rezept, Flüssigkeit zugießen.



Garprobe

Ein trockenes Holzstäbchen in die dickste Teigstelle stechen. Klebt kein Teig mehr daran, ist der Kuchen fertig.

Orangen-Schokoladen-Kuchen

(Bild Seite 21)

250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eigelb, 200 g Mehl, 100 g Speisestärke, 3 EL Kakao, 1 Orange (Schale), 50 g geriebene Zartbitter-Schokolade, 6 Eiweiß, Butter zum Einfetten, Brösel zum Ausstreuen, 6 Blatt weiße Gelatine, 200 g Orangenmarmelade, ¼ l Orangensaft, 2 cl Cointreau oder Grand Marnier, 200 g Puderzucker, 1 Eiweiß

Butter, Zucker, Salz und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke und Kakao sieben und zusammen mit der abgeriebenen Orangenschale einrühren. Schokolade über den Teig streuen und die Eiweiß steif schlagen. Beides locker unterheben und in eine gefettete, ausgestreute Form geben. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 65 bis 75 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenmarmelade glattrühren. Mit aufgelöster Gelatine verrühren. Orangensaft und Alkohol zufügen und nun in den Kühlschrank stellen. Erst kurz bevor sie zu gelieren beginnt, den ausgekühlten Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Mit der halben Geleemenge füllen und zusammensetzen. Mit dem restlichen Gelee bestreichen. Nur kurz in den Kühlschrank stellen. Für die Garnierung den Puderzucker mit dem Eiweiß sehr gut verrühren. Den Guß auf die Kuchenoberfläche gießen und am Rand herunterlaufen lassen.

Anmerkung: Dieser Kuchen bekommt seinen besonderen Reiz durch die Füllung mit frischem Orangensaft. Machen Sie sich daher die Mühe, den Saft zu pressen. Wenn Sie fertige Orangetränke verwenden, bringen Sie sich um das halbe Aroma.

Eierschwerkuchen

(Bild Seite 21, Mitte unten)

300 g Butter, 300 g Zucker, 300 g Eier (im Ganzen gewogen; siehe dazu auch Seite 13), 1 Zitrone (Schale) oder 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Fläschchen Bittermandel-Aroma, 300 g Mehl, Butter zum Einfetten, Brösel zum Ausstreuen, 200 g Zartbitter-Schokolade, 40 g blättrige Mandeln

Die Butter weißschäumig rühren, nach und nach Zucker und Eier dazufügen. Mit der Zitronenschale, Vanillezucker oder Mandelaroma würzen und das gut gesiebte Mehl unterrühren. In eine gefettete, ausgestreute Form geben, glattstreichen und auf die untere Schiene des vorgeheizten Ofens schieben.

Backzeit: 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Den Kuchen nach dem Backen mit einem Küchentuch bedeckt 5 Minuten stehen lassen, aus der Form stürzen und erkalten lassen. Schokolade im Wasserbad auflösen, den Kuchen damit überziehen und mit blättrigen Mandeln bestreuen.

Anmerkung: Dieser Kuchen (auch Gleichgewichtskuchen genannt) gehört zu den feinsten aller Rührteige, da alle Zutaten (Fett, Zucker, Eier, Mehl) zu gleichen Teilen verwendet werden und man in jedem Fall auf Treibmittel und Flüssigkeit verzichtet. Als zusätzliche Aromaträger können 100 bis 150 g getrocknete oder kandierte Früchte, Nüsse, Mandeln oder Schokoladenstückchen zugefügt werden (unmittelbar vor dem Einfüllen).

Tip: Geben Sie dem feinen Eierschwerkuchen doch hin und wieder ein neues Äußeres: Verwenden Sie mal anstelle von Schokolade Zuckerguß (mal weiß, mal rot) oder auch Schlagsahne. Oder servieren Sie ihn mit Eiscremekugeln.

Hohlhippen

150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 300 g Mehl, ca. 10 EL Milch, Butter zum Einfetten

Butter mit Zucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte Mehl und eßlöffelweise die Milch einrühren. Der Teig soll nicht zu fest sein, sondern einem Eierkuchenteig ähneln. Zugedeckt 20 bis 30 Minuten quellen lassen. Dann jeweils 5 bis 6 sehr dünne, runde Plätzchen (Durchmesser ca. 5 cm) auf einem gefetteten Backblech backen. Die Teigflecken nicht zu dicht nebeneinander verteilen, da der Teig auseinanderläuft. Auf der Mittelschiene im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: Jeweils ca. 8 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Die Plätzchen sofort über einem dicken Kochlöffelstiel zu Rollen formen.

Anmerkung: Beim Formen muß sehr schnell gearbeitet werden, denn abgekühlte Plätzchen lassen sich nicht mehr drehen; sie brechen. Vorsichtshalber kann man das Backblech nach dem Lockern der Plätzchen wieder in den geöffneten Ofen schieben, um sie warm zu halten.

Spritzgebäck

125 g Butter, 125 g Zucker, ½ Zitrone (Schale), 3 Eigelb, 250 g Mehl, Butter zum Einfetten

Butter mit Zucker, Zitronenschale und Eigelb schaumig rühren. Das gesiebte Mehl untermischen. Mit einem Spritzgerät (oder Spritzbeutel mit Sterntülle) beliebige Formen aufs gefettete Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 10 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Tip: Abgekühltes Gebäck mit Kuvertüre oder Zuckerguß verzieren.

Rührteig

Aprikosen-Quarkkuchen

180 g Butter,
250 g Zucker,
4 Eigelb,
150 g Magerquark,
1 Päckchen
Schlagschaum
oder Schlag-Fit,
200 g Mehl,
4 Eiweiß, 1 Prise
Salz, Butter zum
Einfetten,
Semmelbrösel
zum Ausstreuen,
600 g Aprikosen,
50 g geschälte
Mandeln,
Puderzucker
zum Bestäuben

Butter mit Zucker, Eigelb und Quark schaumig rühren. Schlagschaum (oder Schlag-Fit) mit Mehl sieben und unterrühren. Die Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen, unter den Teig heben und in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Form geben. Glattstreichen und die halbierten, entkernten Aprikosen mit den Schnittflächen nach oben dicht nebeneinander drauflegen. Nun in jede Aprikosen-Hälfte eine Mandel legen und den Kuchen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 60 bis 65 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Den Springformrand abnehmen, den Kuchen zum Auskühlen auf einen Draht gleiten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Wenn's auch ein paar Kalorien mehr sein dürfen, backen Sie den Kuchen mal mit Sahneguß: $\frac{1}{8}$ l Sahne steif schlagen, mit 50 g Zucker süßen und zum Schluß 50 g gemahlene Mandeln und 1 Ei unterheben. Diese Masse auf den Teig verteilen und die Aprikosen darauf legen. Die Backzeit verlängert sich dann um 10 bis 15 Minuten.

Butter-Vanille-Waffeln

250 g Butter,
200 g Zucker,
6 Eigelb,
2 Vanilleschoten,
6 Eiweiß,
1 Prise Salz,
300 g Mehl,
Öl oder Butter
zum Einfetten,
Vanille- und
Puderzucker
zum Bestäuben

Butter mit Zucker, Eigelb, Vanillemark schaumig rühren, das mit Salz

steif geschlagene Eiweiß mit gesiebttem Mehl unterheben. Im gut vorgeheizten Waffeleisen abbacken.

Backzeit: Pro Waffel 3 bis 5 Minuten.

Herausnehmen, mit Vanillezucker bestreuen und stehend oder nebeneinander auf einem Draht abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Um außen knusprige und innen zarte Waffeln zu bekommen, sollte das Eisen stets gut vorgeheizt sein, sonst schmecken diese Waffeln weich und zäh. Ob Sie das Eisen nur bei Backbeginn oder bei jeder Waffel neu fetten müssen, richtet sich nach Ihrem Gerätetyp. Lesen Sie bitte die Anleitung durch.

Tip: Speckschwarten eignen sich sehr gut zum Einfetten: Man reibt dabei mit der Speckschote die Eisen-Innenflächen ein, bis sie glänzen. Bei der Verwendung von Butter oder Öl ist darauf zu achten, daß der Pinsel Naturborsten hat, da Plastik bei der Berührung mit dem heißen Eisen leicht schmilzt.

Sahne-Zimt-Waffeln

100 g Butter,
250 g Mehl,
1 Prise Salz,
150 g Zucker,
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener
Zimt, $\frac{1}{2}$ l Sahne,
3 Eier, Butter
oder Öl
zum Einfetten,
gemahlener Zimt
und Zucker
zum Bestreuen

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Salz, Zucker und Zimt mischen. Nach und nach Sahne und Eier einrühren. Zum Schluß die Butter in einem dünnen Strahl zugießen. Zugedeckt 20 Minuten quellen lassen und im vorgeheizten, gefetteten Eisen abbacken.

Backzeit: Pro Waffel 2 bis 3 Minuten. In dem Zimt-Zucker-Gemisch wenden und abkühlen lassen.

Tip: Zur Abwechslung mal ein Viertel bis zur Hälfte der Sahne durch saure Sahne ersetzen.

Rhabarberkuchen mit Haube

(Blech Kuchen)

Für den Boden: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 200 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 Messerspitze gemahlener Ingwer, 1 TL Backpulver, Butter zum Einfetten, 3 EL Semmelbrösel, 750 g Rhabarber	Für die Biskuit-Haube: 2 Eiweiß, 2 EL Wasser, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, je 40 g Mehl und Speisestärke, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
--	---

Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl und Speisestärke sieben, gemischt mit Ingwer und Backpulver einarbeiten. Den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech streichen, an der vorderen Seite einen Alustreifen hochknicken. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen und den in Stücke geschnittenen Rhabarber darüber verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

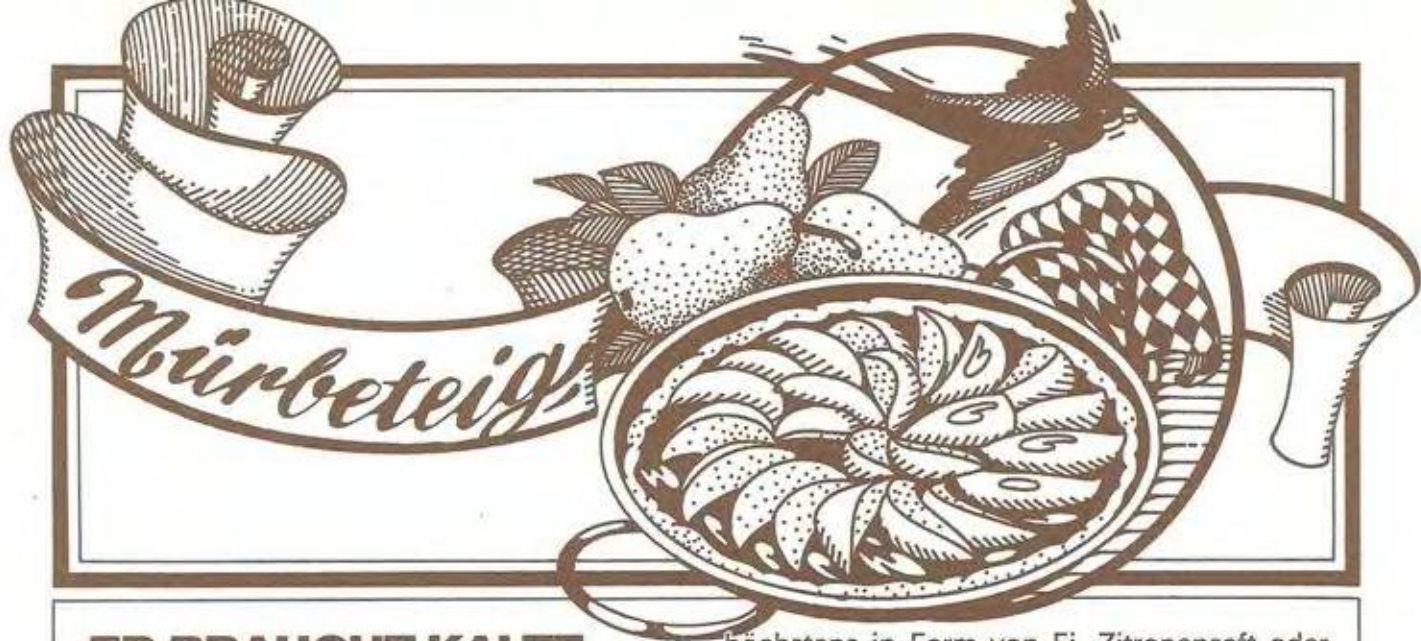
Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Eiweiß mit Wasser, Zucker und Salz schnittfest schlagen. Eigelb unterziehen, Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben und sehr locker unterheben. Den vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Biskuitmasse darauf verteilen und erneut in den Ofen schieben.

Backzeit: 10 bis 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Anmerkung: Dieser Rührteig kann für weitere Obstkuchen verwendet werden. Wollen Sie das Obst mit der Biskuit-Haube bedecken, sollten Sie stets Früchte mit viel Säure auswählen. Bei süßen Früchten empfiehlt es sich eher, Nüsse und/oder Mandeln darüber zu streuen oder die Obstschicht nach dem Erkalten mit Tortenguß zu überziehen. Sie können den Kuchen aber auch mit Streuseln bestreut backen. Ein solches Streuselrezept finden Sie auf Seite 42.



ER BRAUCHT KALTE, SCHNELLE HÄNDE

Ein Mürbeteig, der seinem Namen alle Ehre machen soll, muß auf der Zunge zergehen, muß sehr locker – eben mürbe – sein. Er besteht zur Hauptsache aus Fett und Mehl. Zucker wird nur in relativ kleinen Mengen zugefügt, Eier sind bei manchen Mürbeteigen sogar überflüssig, sie könnten ihn hart machen. Seine Zutatenmengen lassen sich fast nach mathematischen Formeln festlegen.

1. Gleiche Teile Mehl und Fett, dazu die Hälfte oder höchstens drei Viertel der Fettmenge an Zucker – kein Ei.

2. Drei Teile Mehl, zwei Teile Fett, ein Teil Zucker, nach Wunsch 1 Eigelb auf 250 g Mehl.

3. Halb soviel Fett wie Mehl. Der Zuckeranteil kann halb oder dreiviertel so groß wie die Fettmenge sein. Dazu ein ganzes Ei und nach Wunsch noch ein zusätzliches Eigelb. Dieser Teig eignet sich hervorragend für Kleingebäck. Außer diesen Grundzutaten gehören noch Aromaträger in den Teig. In jedem Fall eine Prise Salz, sie verstärkt das Aroma. Doch auch abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale, Zimt, Vanille oder ein Gläschen Alkohol geben eine feine Würze. Alkohol lockert außerdem.

Flüssigkeit ist dabei normalerweise nicht nötig,

höchstens in Form von Ei, Zitronensaft oder Alkohol, Quark oder saurer Sahne. Die Pasteteige bekommen oft etwas Eiswasser.

Das Mehl kann im Mürbeteig bis zur Hälfte durch geriebene oder sehr fein gehackte Nüsse oder Mandeln ersetzt werden. Der Zucker muß immer fein sein, damit er sich beim kurzen Kneten lösen kann. Je feiner der Zucker, desto weniger brauchen Sie.

Ganz gleich, welches Fett Sie verwenden, es muß immer sehr kalt sein, sonst wird der Teig nicht locker, das im Fett emulgierte (in feinste Tröpfchen verteilte) Wasser verdampft in der Backhitze und treibt das Mehl hoch.

Außer kalten Zutaten braucht der Mürbeteig noch sehr kalte, schnelle Hände. Durch Wärme wird er weich und klebrig und läßt sich nicht formen. Er muß darum nach dem Kneten mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde in Pergamentpapier oder Folie gewickelt kühlen. (Auf diese Weise können Sie ihn auch gut eine Woche lang im Kühlschrank lagern oder auch einfrieren.) Wird Mürbeteig bei der Weiterverarbeitung wieder weich, kneten Sie kein Mehl darunter, sondern kühlen Sie ihn noch einmal. Und sollte er einmal bröselig und brüchig sein (das kann bei sehr fettreichen Teigen schon mal vorkommen), mischen Sie ein hartgekochtes, durchpassiertes Eigelb darunter.

Mürbeteig

Nußbecken

Für den Teig: 125 g Butter,
250 g Mehl, 1 Ei,
1 Prise Salz,
60 g Zucker,
125 g Butter
Für den Belag: 1 Bocher
2 EL Sahne, Kuvertüre

Aus Mehl, Ei, Salz, Zucker und Butter einen Mürbeteig kneten (siehe Seite 28) und mindestens 30 Minuten kühlen. Dann auf einem ungefetteten Blech ausrollen und mit 2 EL Sahne bestreichen. Für den Belag Butter mit Zucker und Honig unter Rühren schmelzen, aber nicht bräunen lassen. Haselnüsse zufügen, aufkochen lassen, nach kurzem Abkühlen auf dem Mürbeteigboden verstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

In Dreiecke schneiden, erkalten lassen. Die Ecken in Kuvertüre tauchen.

Anmerkung: Diese Teigmenge reicht exakt für einen Tortenboden oder für 8 Torteleflets im Durchmesser 10 cm.

Nougatspitzen

Für den Teig: Außerdem:
1 Rezept 200 g bis 250 g
Nußbecken-Teig, Nuß-Nougat,
Mehl zum ½ Becher Kuvertüre,
Ausrollen Nüsse zum Verzieren

Den Teig nach dem Kühlen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche drei mm dick ausrollen, kleine Dreiecke ausschneiden und auf einem ungefetteten Blech (auf der Mittelschiene) backen.

Backzeit: 6 bis 8 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Die Plätzchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen, die Hälfte davon mit Nougat bestreichen und jeweils ein Plätzchen draufsetzen. Mit Kuvertüre und Nußhälften verzieren.

Krümeltorte mit Obst

400 g Mehl,
1 Prise Salz,
250 g Butter,
150 g Zucker,
1 Prise gemahlener
Zimt, abgeriebene
Schale einer
halben Zitrone
oder 1 Päckchen
Vanillinzucker,
750 g entsteinte
Zwetschen, Kirschen
oder Aprikosen oder
die gleiche Menge
Johannisbeeren
oder Apfelschnitz,
Puderzucker
zum Bestäuben

Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche geben, Butterflöckchen und Zucker mit einem der Geschmacks-Aromen darüber verteilen. Den Teig mit einem Messer hacken, bis sich die Zutaten gemischt haben. Dann schnell zu einer krümeligen Masse kneten. Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben. Leicht andrücken und die Früchte darauf verteilen. Restlichen Teig darüberbröseln und die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad
* Gas Stufe 2 bis 3.

Die Krümeltorte auf einen Kuchendraht gleiten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Sehr säurereiche Früchte können vor der Verwendung eingezuckert werden. Lassen Sie sie aber wieder sehr gut abtropfen, damit der Teig nicht durchweichen kann. (Den Saft anderweitig verwenden.) Mischen Sie das Obst zur Abwechslung auch mal mit Mandelstiften, Nüssen oder zerbröselten Makronen. Schmeckt schön würzig!

Tip: Eine Krümel-Nuß-Torte bäckt man nach demselben Rezept. Nur werden hier 100 bis 150 g Mehl durch gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzt. Oder noch einfacher: Geben Sie 1 Päckchen gehackte Mandeln oder Nüsse zur oberen Krümelmasse.

Tip: Mögen Sie's schokoladig? Streuen Sie 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit Schokoladenstreusel oder -raspel auf die Krümel. Das gibt außerdem ein interessantes Muster.

»Versteckte« Obsttorte

(Bild Seite 27)

Für den Teig: 1–2 EL Puderzucker,
250 g Mehl,
1 Prise Salz, 1 Ei,
100 g Zucker,
125 g Butter,
Mehl zum Ausrollen,
1 kg Trockenerbsen
zum Blindbacken
**Für Füllung und
Belag:** 1½ Becher Schoko-
laden-Fettglasur,
¼ l Weißwein,
12 Blatt weiße
Gelatine,
200 g gemischte
Beeren (Him-
Brom-, Erd- und
Johannisbeeren),
je 100 g entkernte,
gehäutete Trauben
und entsteinte
Kirschen,
1–2 Kiwis
(je nach Größe)

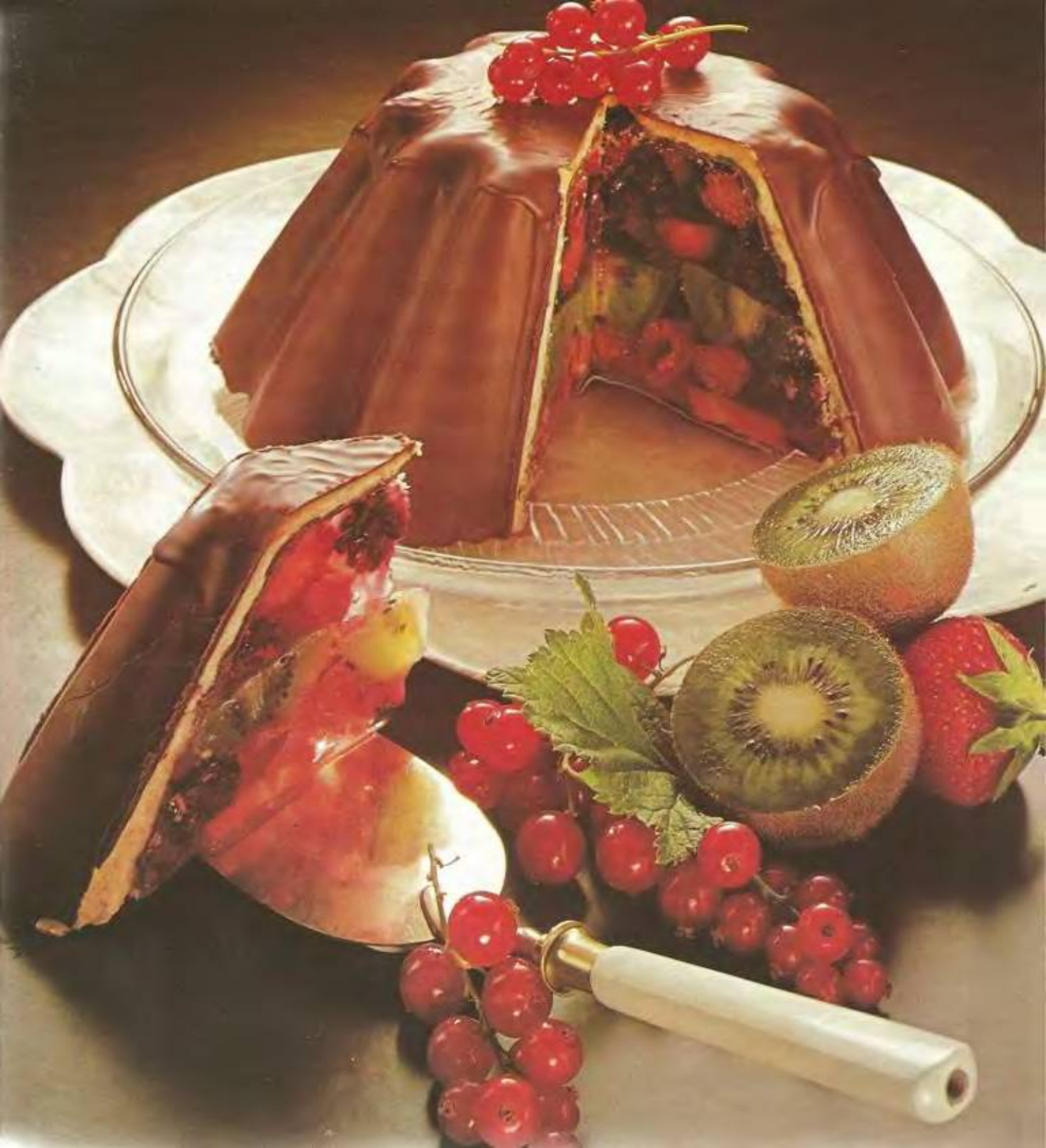
Den gekühlten Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen und eine (je nach Material gefettete oder ungefettete, siehe Seite 17) Napfkuchenform damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Trockenerbsen oder Kügelchen aus Alufolie füllen, damit er beim Backen seine Form behält. Im vorgeheizten Ofen (untere Schiene) backen.

Backzeit: 30 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Die Füllung herausnehmen und den Kuchen sehr vorsichtig stürzen. Achtung, der Teig bricht jetzt sehr leicht. Nach dem Erkalten innen und außen mit aufgelöster Fettglasur bestreichen. Wein mit Puderzucker und aufgelöster Gelatine (siehe Seite 96) verrühren und zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Sobald die Masse beginnt, fest zu werden, die vorbereiteten, gekühlten Früchte untermischen. Wenige Minuten in den Kühlschrank stellen, dann vorsichtig in die Kuchenform füllen und für 3–5 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Geleemasse schnittfest ist. Stellen Sie die gebakene Kuchenform zum Einfüllen und Gelieren wieder in die Backform zurück. Vorsichtig stürzen.

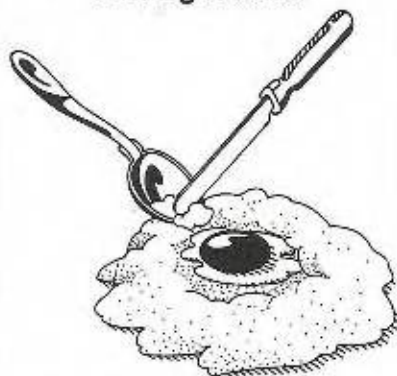
Anmerkung: Die Torte kann am Vortag gebacken und mit Schokolade bestrichen werden, sollte aber nach dem Füllen möglichst bald serviert werden, damit sie nicht weich wird.



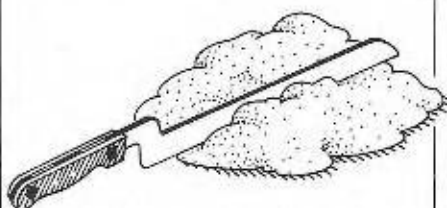
Mürbeteig muß schnell geknetet und gut gekühlt werden

Seine lockere, »mürbe« Struktur kann der Mürbeteig nur bekommen, wenn man ihn sehr schnell und sehr kalt verarbeitet. Darum heißt die wichtigste Grundregel: Alle Zutaten (Fett, Eier sowie Sahne) direkt aus dem Kühlschrank verwenden und nicht durch zu langes Kneten erwärmen. Geben Sie das Mehl auf die Arbeitsfläche und drücken Sie eine Mulde in die Mitte. Dahinein kommen Ei, Salz und je nach Rezept etwas Zitronensaft oder -schale, auch Vanille, Alkohol oder Sahne. Streuen Sie den Zucker darüber und verteilen Sie die Butter in Flöckchen auf dem Mehlsrand. Verrühren Sie nun das Ei mit Salz und Zucker in der Mehlmulde mit einem Messer und hacken Sie dann die Zutaten vom Rande aus, bis sie bröselig sind. Erst danach wird geknetet. Und zwar so: Mit den ausgestreckten Fingern den Teig von unten hochheben und zur Mitte kippen. Dann mit den Handballen zusammendrücken, bis ein glatter Teig entsteht, in dem die einzelnen Zutaten nicht mehr zu unterscheiden sind. Das muß möglichst schnell gehen, denn die Handwärme läßt die Butter weich werden. Kühlen Sie darum den Teig, bevor er weiterverarbeitet wird. Je nach Fettgehalt und Raumtemperatur mindestens 30 Minuten bis eine Stunde, besser aber über Nacht. Wickeln Sie ihn immer in Pergamentpapier oder Folie, das schützt ihn vorm Austrocknen. Für einen sehr fettreichen Mürbeteig brauchen Sie die Form oder das Blech nicht einzufetten. Doch nach dem Backen sollte das Backwerk sofort auf einen Kuchendraht gelegt werden, denn beim Abkühlen bildet das ausgebackene Fett einen fabelhaften Klebstreifen zwischen Form und dem Kuchen. Das bedeutet, der Kuchen »hängt« und läßt sich nur schwerlich in voller Schönheit herauslösen.

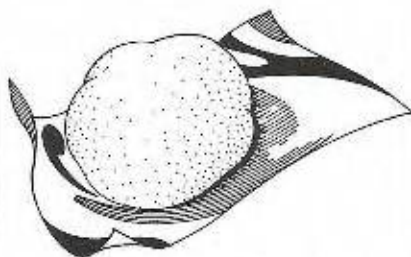
So wird der Mürbeteig richtig mürbe



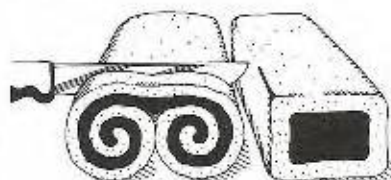
Ei, Salz und Gewürze in die Mehlmulde geben. Zucker drüber streuen und Butter in Flöckchen auf den Rand setzen.



Mit einem glatten Messer alle Zutaten hacken, bis sie bröselig sind. Dann superschnell mit kühlen Händen verkneten.



Teig zur Kugel formen und eingewickelt mindestens 30 Minuten, besser aber ein paar Stunden lang stark kühlen.



Schwarz-Weiß-Gebäck

(Bild oben)

Es ist eines der feinsten Mürbeteiggebäcke – butterart und doch knusprig: 420 g Mehl mit einer Prise Salz, 150 g Puderzucker und 300 g gut gekühlter Butter bröselig hacken. Mit gekühlten Händen kneten, den Teig halbieren und eine Hälfte mit 30 g Kakao mischen. Beide Teige mindestens 3–4 Stunden kühlen. Danach auf nur sehr schwach bemehlter Fläche ca. ½ cm dick ausrollen und in verschiedenen Mustern zusammenlegen: Je eine helle und eine dunkle Teigplatte übereinanderlegen und zu einer Rolle (s. o.) aufwickeln. Oder aber einen dunklen Teigstreifen in einen hellen einwickeln (s. o.). Dabei kann der innere Teil rund oder eckig geformt sein. Oder im Schachbrettmuster je drei helle und dunkle Streifen nebeneinander und übereinander stapeln. Oder helle und dunkle Teigstreifen leicht miteinander verkneten, so daß ein »Marmor-Muster« entsteht (besonders geeignet für Teigrest!). Bei jeder Art von Teigmuster müssen die Kanten beider Teige mit verquirltem Eiweiß bestrichen werden, damit sie auch zusammenbacken. Anschließend die geformten Teige in ½ cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad (Gas Stufe 2 bis 3) 10 bis 12 Minuten backen.

Himbeer-Blättertorte

Für den Teig:	Für die Füllung:
450 g Mehl,	450 g Himbeergelee,
180 g gemahlene Mandeln,	3 cl Himbeergeist,
1 El, 1 Eigelb,	250 g Butter,
1 Prise Salz,	100 g Puderzucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,	2 Eigelb, 2 Eiweiß,
100 g Zucker,	Für die Garnierung:
300 g Butter	200 g Puderzucker,
	2-3 EL Himbeergeist,
	frische Himbeeren

Mehl und Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Eigelb, Salz und Vanillinzucker hineingeben. Zucker darüberstreuen und die Butter in Flöckchen auf den Rand verteilen. Alle Zutaten mit einem Messer bröselig hacken, schnell zu einem glatten Teig kneten. Für mindestens 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank legen. Nacheinander 6 bis 7 ca. 3 mm dicke Kreise auf der Mittelschiene im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: Jeweils 10 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Das Gelee mit 2 cl Himbeergeist glattrühren. Butter mit der Hälfte des Puderzuckers und Eigelb schaumig rühren. Eiweiß mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen und mit Himbeergeist untermischen. Erkalte Böden zuerst mit Gelee, dann mit Buttercreme bestreichen und zusammensetzen. Puderzucker mit Himbeergeist zu einem dickflüssigen Guß verrühren, Oberfläche und Rand damit überziehen und mit frischen Himbeeren verzieren.

Anmerkung: Nehmen Sie den Teig zum Ausrollen immer portionsweise aus dem Kühlschrank, damit er nicht zu weich wird, und rollen Sie ihn auf Pergamentpapier aus, auf dem Sie ihn gleich abbacken können. (Nach dem Ausrollen einen Springformrand auf den Teig legen und die Ränder glatt abschneiden.) Sie sparen das Reinigen des Blechs.

Tip: Die Torte statt mit Himbeergeist-Buttercreme mal mit einer Himbeergeist-Schlagsahne füllen.

Brombeer-Gittertorte

Für den Teig:	Mehl zum
250 g Mehl, 1 El,	Ausrollen, Butter
100 g Zucker,	zum Einfetten
1 Prise Salz,	Für die Füllung:
1 Päckchen Vanillinzucker,	50 g Biskuit- oder
1 Prise	Makronenbrösel,
gemahlener Zimt,	500 g Brombeeren,
125 g Butter,	1 EL Zucker,
	1 Eigelb

Zwei Drittel des gekühlten Teiges auf der schwach bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Den Boden einer Springform leicht einfetten, den Teig hineinlegen und dabei einen 2 cm hohen Rand andrücken. Biskuit- oder Makronenbrösel darauf verteilen. Die kurz gewaschenen, sehr gut getrockneten und entstielteten Brombeeren darauf verteilen. Den restlichen Teig erneut ausrollen und in 10 Streifen schneiden (oder mit bemehlten Händen in dünne Rollen formen) und diese gitterartig auf die Torte legen. Eigelb verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 35 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Die Torte in der Form abkühlen lassen und in 12 oder 16 Stücke schneiden.

Anmerkung: Die Brombeerzeit ist leider sehr kurz. Aber auch im Winter brauchen Sie auf diese zarte Torte nicht zu verzichten. Backen Sie sie mit Brombeermarmelade oder -gelee: Die Form mit dem Teig auslegen. Brombeermarmelade oder -gelee mit 2 EL Brombeerlikör oder Himbeergeist verrühren, auf dem Teig verteilen und das Gitter auflegen. Der Teig kann ohne Zucker geknetet und die Backzeit um 5 bis 10 Minuten verkürzt werden.

Tip: Gut gekühlte und schwach gestüßte Schlagsahne oder Vanilleeisbällchen dazu reichen und den Kuchen immer besonders frisch servieren.

Pfirsich-Maronen-Torte

Für den Teig:	1 Päckchen
300 g Mehl,	Vanillinzucker,
1 Prise Salz,	1 TL Sahnefestiger,
80 g saure Sahne,	1 kleine Dose (250 g)
100 g Zucker,	Maronenpüree,
150 g Butter,	50 g gemahlene
Mehl zum Ausrollen	Mandeln,
Für die Füllung:	2 EL Mehl,
2 Eigelb,	½ TL Backpulver,
125 g Zucker,	4-6 Pfirsiche
2 Eiweiß,	(je nach Größe),
1 Prise Salz,	1 Zitrone (Saft)

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Salz, Sahne und Zucker in die Mulde geben. Butterflöckchen darüber verteilen und alles schnell zerhacken und zu einem glatten Teig kneten. Etwa 1 Stunde kühlen. Auf leicht bemehlter Fläche ausrollen und eine Springform damit auslegen und einen 3 bis 4 cm hohen Rand formen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene vorbacken.

Backzeit: 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Indessen Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und mit Salz, Vanillinzucker und Sahnefestiger schnittfest schlagen. Auf die Eigelb-Creme gleiten lassen. Maronenpüree locker schlagen, Mandeln mit Mehl und Backpulver mischen. Zusammen mit dem Maronenpüree und dem Eischnee unterheben. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 180 Grad schalten und die Maronenmasse auf dem Boden verteilen. Die vorher geschälten, halbierten und entsteinten Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten in die Masse legen und die Oberfläche dünn mit Zitronensaft bestreichen. Die Form wieder in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 30 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Den Kuchen nach dem Backen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf einen Kuchendraht geben.

Mürbeteig

Quarktorte mit Feigen und Mandeldecke

Für den Teig:
200 g Mehl,
1 Ei, Salz,
½ Zitrone (Schale),
100 g Zucker,
100 g Butter,
Mehl zum Ausrollen
Für die Füllung:
700 g Quark,
300 g Zucker,
125 g Mehl, 2 Eier,
½ l Milch,
1 Spritzer Rum,
¼ l Sahne,
2 Päckchen
Sahnefestiger,
60 g Semmel- oder
Biskuitbrösel,
10 frische Feigen
**Für die
Mandeldecke:**
je 50 g Butter,
Zucker und Honig,
3 TL Zitronensaft,
120 g blättrige
Mandeln

Den gekühlten Teig ausrollen und in einer Springform (Durchmesser 28 cm) vorbacken.

Backzeit: 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Währenddessen Quark mit Zucker, Mehl, Eiern und Milch glattrühren. Mit einem kräftigen Spritzer Rum abschmecken. Sahne mit Festiger sehr steif schlagen und locker unter die Quarkmasse heben. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann mit Bröseln bestreuen. Die gewaschenen, abgetrockneten Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander darlegen. Die Quarkcreme drübergeben und wieder in den Ofen schieben.

Backzeit: 2½ Stunden.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

45 bis 60 Minuten vor Ende der Backzeit sollte mit Pergamentpapier abgedeckt werden, damit sie nicht zu stark bräunt. Danach abkühlen lassen. Für die Mandeldecke Butter mit Honig und Zucker in einer Pfanne unter Rühren karamelisieren lassen. Sobald die Masse goldgelb bis hellbraun ist, mit Zitronensaft ablöschen und die Mandeln unterrühren. Sofort auf die Tortenoberfläche streichen und noch einmal in den nur auf Oberhitze vorgeheizten Ofen schieben und überbacken, bis die Decke leicht bräunt.

Williams-Birnen-Torte

Für den Teig:
200 g Mehl,
1 Prise Salz,
125 g kalte Butter,
3-4 EL eiskaltes
Wasser
(möglichst
mit Eisstückchen
drin), Mehl
zum Ausrollen
**Für Füllung
und Garnierung:**
1000 g Williams-
Birnen, 125 g Zucker,
1 Zitrone (Saft),
6 cl Birnengeist,
¼ l Wasser,
200 g Schokolade,
¼ l Sahne, 1 Päck-
chen Vanillezucker

Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche geben. Butter in Flöckchen darauf verteilen und schnell mit einem Messer hacken, bis die Zutaten gemischt sind. Nun nach und nach das Eiswasser zugeben und blitzschnell glattkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde abkühlen. Dann ausrollen und eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Birnen schälen, in Schnitze teilen und entkernen. Mit Zucker, Zitronensaft und Birnengeist vermischt 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Früchte abgießen und den Saft mit dem Wasser aufkochen. Dann Birnenschnitze hineingeben und nicht zu weich garen. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Dicht nebeneinander auf den Tortenboden legen und mit aufgelöster Schokolade überziehen. Sobald die Schokolade wieder fest ist, Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und die Torte damit garnieren. In 12 Stücke teilen.

Tip: Wenn es mal keine frischen, reifen Williams-Birnen gibt, nehmen Sie welche aus dem Glas und lassen Sie sie kurze Zeit im Birnengeist ziehen.

Apfel-Ananas-Pizza

Für den Teig:
200 g Mehl,
150 g Magerquark,
je 1 Prise Salz
und Zimt,
50 g Zucker,
125 g Butter,
Mehl zum Ausrollen,
Butter zum
Einfetten,
400 g säuerliche
Apfel, 200 g Ananas-
würfel (frisch oder
aus der Dose),
3 EL Zucker,
1 Prise gemahlener
Ingwer, 2 Zitronen
(Saft), 4 cl Rum,
4 Löffelbiskuits,
60 g Kokosraspeln,
3 EL Johannisbeer-
gelee

Mehl mit Quark, Salz, Zimt, Zucker und Butter sehr schnell verkneten und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Diese jeweils einmal quer halbieren. Zusammen mit den Ananaswürfeln in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft und Rum würzen und zugedeckt durchziehen lassen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Pizzaform oder eine Tortenform damit auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln, mit Raspeln mischen und auf den Teig streuen. Die Früchte kurz auf einem Sieb abtropfen lassen, dann auf den Teig verteilen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Den abgetropften Saft der Früchte in der Zwischenzeit mit dem Johannisbeergelee verrühren und im offenen Topf bei starker Hitze zu einem dickflüssigen Sirup kochen. Vorsicht, die Masse brennt an, wenn sie zu lange kocht. Nach 30 Minuten Backzeit die Fruchtmischung mit dem Sirup übergießen und weiterbacken.

Vor dem Servieren in 8 bis 12 Stücke schneiden.

Tip: Löffelbiskuits zum Zerbröseln in einen kleinen Plastikbeutel oder zwischen Pergamentpapier packen und mit dem Nudelholz zerdrücken. Geht ganz schnell, und die Krümel spritzen nicht vom Tisch.



SCHLAGEN SIE IHN! SO WIRD ER DUFTIG

Ohne Luft wäre der Biskuit nichts anderes als ein platter, langweiliger Fladen, denn sie ist sein einziges Lockerungs- und Treibmittel. Sie wird in winzig kleinen Bläschen unter die Eimasse geschlagen, aus der sie beim Backen entweicht und so den Teig in die Höhe treibt. Wichtigste Grundzutat beim Biskuit sind die Eier. Frisch und gekühlt müssen sie sein, damit möglichst viel Schaum (Luft in den Teig) geschlagen werden kann. Meistens verwendet man gleiche Mengen von Eigelb und Eiweiß. Will man jedoch einen gelben, sehr feinporigen Teig, erhöht man die Eigelbmenge; soll der Teig sehr hoch und luftig werden, gibt man entsprechend mehr Eiweiß hinein.

Bei dem einfachen Biskuit arbeitet man nicht nur mit gleichen Eigelb- und Eiweißmengen, sondern auch mit gleichen Teilen Zucker und Mehl. Also ein Ei von 60 g plus 60 g Zucker und 60 g Mehl. Ein Teil des Mehls (manchmal sogar die ganze Menge) kann durch Speisestärke, Maismehl, gemahlene Nüsse oder auch Mandeln ersetzt werden. Backpulver gehört eigentlich nicht in den Biskuit, ist aber eine erlaubte Mogelei für alle, die ganz sicher gehen wollen. Eine kleine Backpulverzugabe emp-

fiehlt sich auch bei sehr einfachen, mehltreichen Biskuitteigen. Man unterscheidet drei Varianten zur Biskuitherstellung: zwei kalte und eine warme.

1. Kalter Biskuit: Eigelb schaumig schlagen, nach und nach zwei Drittel des Zuckers einstreuen. Weiterschlagen, bis die Masse weißschaumig und der Zucker gelöst ist. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und etwas Zitronensaft schnittfest schlagen und auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Mehl (mit Stärke und/oder Backpulver) darüber sieben, locker unterheben. Niemals rühren, das zarte Schaumgebilde würde zerstört. Soll Fett zugefügt werden, am Schluß flüssig, aber abgekühlt unterziehen.

2. Blitzbiskuit: Man verwendet ihn häufig für Rollen oder Schnitten. Eiweiß zu sehr festem Schnee schlagen, Zucker einstreuen. Unge schlagenes Eigelb, dann Mehl unterheben.

3. Warmer Biskuit: Eigelb mit warmem Wasser im Wasserbad weißschaumig und cremig schlagen. Danach den Zucker einstreuen. Eischnee und Mehl neben dem Herd locker einziehen. – Man kann auch zuerst das Eiweiß schnittfest schlagen, dann im Wasserbad Eigelb, Zucker und Mehl unterschlagen. – Bei warmen Biskuitteigen mit Fettzusatz verfährt man häufig so: Ganze Eier im Wasserbad schaumig schlagen. Zucker einstreuen, Mehl und flüssiges, noch warmes Fett unterheben.

Biskuitteig

Biskuitrolle mit Joghurtcreme

Für den Teig:	Für die Füllung:
5 EL kaltes Wasser,	3 Eigelb,
100 g Zucker,	180 g Zucker,
1 Zitrone (Schale),	1 Zitrone,
5 Eiweiß,	1/2 l Joghurt,
1 Prise Salz,	12 Blatt weiße
150 g Mehl,	Gelatine, 3 Eiweiß,
Butter zum	1 Prise Salz,
Einfetten,	1/4 l Sahne,
Zucker zum	1 Päckchen
Auflösen	Sahnefestiger,
	Puderzucker

Eigelb mit Wasser schaumig schlagen. Dabei nach und nach zwei Drittel des Zuckers sowie die abgeriebene Zitronenschale einstreuen. Eiweiß mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen, zusammen mit dem gesiebten Mehl unterheben. Ein Backblech mit Pergament belegen, einfetten und am Rand hochknicken. Sofort den Teig darauf glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 10 bis 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Küchentuch mit Zucker bestreuen. Die Teigplatte darauf stürzen, das Papier abziehen und den Teig sofort mit dem Tuch zusammen aufrollen.

Für die Füllung Eigelb mit zwei Drittel des Zuckers schaumig schlagen. Abgeriebene Schale einer und Saft von zwei Zitronen untermischen. Danach den Joghurt zufügen und sehr schaumig schlagen. Vorbereitete Gelatine einrühren, in den Kühlschrank stellen. Kurz bevor sie zu gelieren beginnt, Eiweiß mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und den Festiger unterarbeiten. Alles locker unterheben und in den Kühlschrank stellen. Sobald sie beim Durchrühren sichtbare Streifen behält, die Biskuitrolle damit füllen. Mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Die Teigmenge reicht für einen Tortenboden oder für zwei dünne Obst-Tortenböden.

Biskuit-Omeletts

(Bild Seite 33)

Für den Teig:	65 g Mehl,
3 Eigelb,	1 Msp. Backpulver,
65 g Zucker,	Butter zum
1 Prise Salz,	Einfetten,
3 Eiweiß,	Puderzucker
1 TL Zitronensaft,	zum Bestäuben

Eigelb steif schlagen. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers und das Salz reinstreuen. Eiweiß mit restlichem Zucker und Zitronensaft schnittfest schlagen. Auf die Eigelbcreme gleiten lassen, danach zusammen mit dem mit Backpulver gesiebten Mehl sehr locker unterheben. Teig zu 6 bis 8 runden Plätzchen auf ein gefettetes Backblech verteilen und sofort im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 8 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Sofort nach dem Backen vom Blech lösen, auf einem Kuchendraht zur Hälfte zusammenklappen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Das Zusammenklappen muß unmittelbar nach dem Backen geschehen; sobald der Teig abkühlt, bricht er.

Die Füllung (siehe unten) entweder in die noch warmen Omeletts geben und diese sofort servieren. Oder die zusammengefalteten Omeletts erst nach dem Erkalten füllen. In jedem Fall müssen sie frisch serviert werden – der Teig wird leicht zäh.

Füllungen für die Omeletts

Zitrusfüllung:

(Bild Seite 33, vorn)

2 geschälte Orangen filetieren, entkernen und die Schnitze quer halbieren. Mit 150 g Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas) mischen und zusammen mit je zwei Kugeln Zitroneneis in die Omeletts füllen.

Erdbeerfüllung:

(Bild Seite 33, Mitte)

300 g Erdbeeren waschen und sehr gut abtropfen lassen. Die Hälfte davon pürieren, zuckern und unter 1/4 l steif geschlagene Sahne heben. Mit den restlichen Erdbeeren einfüllen.

Schoko-Sahnefüllung:

(Bild, Seite 33, hinten)

60 bis 80 g gemahlene Nüsse unter 1/4 l gesüßte Schlagsahne heben, die Omeletts damit und mit je ein bis zwei Kugeln Schokoladeneis füllen und sparsam mit aufgelöster Kuvertüre (oder fertiger Schokoladensoße) verzieren.

Kiwifüllung:

3 bis 4 Kiwis schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Mit je ein bis zwei Kugeln Kiwi-Eis (ersatzweise Pistazien- oder Vanilleeis) einfüllen und mit Sahnetupfern verzieren.

Rosinen-Quark-Füllung:

250 g Mager- oder Sahnequark mit Milch und 2 Päckchen Vanillinzucker mixen. 3 EL in 4 cl Rum gequollene Rosinen untermischen, mit Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken und mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Preiselbeerfüllung:

200 g frische, pürierte Preiselbeeren unter 1/4 l geschlagene, gesüßte Sahne heben. In die Omeletts füllen und jeweils mit einer Kugel Vanilleeis sowie ein paar frischen Preiselbeeren garnieren.

Himbeer-Joghurt-Füllung:

2 Becher Joghurt mit etwas Zucker und Zitronensaft verrühren. 1/8 l mit Festiger steif geschlagene Sahne und 250 g Himbeeren (oder auch Aprikosenstückchen) unterheben.

Anmerkung: Ganz schnelle Füllungen sind Marmelade oder Obstkompott, Fruchtjoghurt (aus dem Becher) oder Eisscheiben aus der Haushaltspackung.

Tip: Die Omeletts vor dem Servieren mit etwas Likör oder Cognac beträufeln.



Viele Wege führen zum guten Biskuit. Doch ein paar Tips müssen bei allen beachtet werden

Ganz gleich, nach welcher Methode der Teig geschlagen wurde, er muß in jedem Fall sofort gebacken werden. Sonst verflüssigt sich der Eierschaum, und der Teig verliert dann seine lockere Fülle. Die Backform (oder das Blech) wird immer nur am Boden eingefettet oder mit gefettetem Pergament (oder mit Backpapier) ausgelegt. Die Ränder niemals einfetten, das herunterschmelzende Fett würde den Teig »in die Tiefe« ziehen. Stellen Sie den Biskuit immer in den gut vorgeheizten Ofen, die plötzliche Hitzeeinwirkung stabilisiert das Teiggerüst. Gebacken wird

Biskuit normalerweise bei 180 bis 200 Grad. Öffnen Sie den Ofen dabei möglichst nicht während der ersten Hälfte der Backzeit, denn der Teig kann sonst leicht zusammenfallen.

Biskuit am nächsten Tag schneiden

Nach dem Backen wird der Biskuit sofort aus der Form gelöst und zum Abkühlen auf einen Kuchendraht gestürzt. Zum Durchschneiden sollte man die Torten bis zum nächsten Tag stehen lassen, am Backtag krümelt der Teig zu

leicht. Beim Zusammensetzen der Torte wird die Unterseite als letzte Schicht oben auf die Torte gelegt, weil sie besonders glatt und eben ist. Dadurch läßt sich die Garnierung einfach und sehr gleichmäßig anbringen.

Soll eine Rolle geformt werden, rollt man sie – wie unten gezeigt – sofort mit dem Tuch auf. Wenn man sie während des Abkühlens ein paarmal auseinander und wieder zusammenrollt, läßt sie sich später ganz leicht füllen. Eine Füllung aus glatt gerührter Marmelade kann auf die heiße Teigplatte gestrichen und aufgerollt werden.

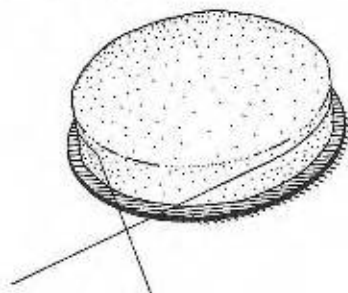
Zarter Biskuitteig – mal als Torte und mal als Rolle gebacken



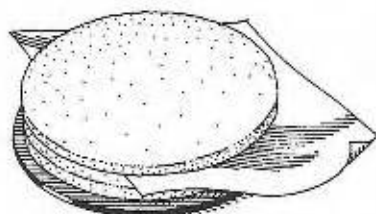
Sollen Eigelb und Eiweiß getrennt schaumig geschlagen werden, die Eier sehr sorgfältig trennen, dann gibt es viel mehr Volumen.



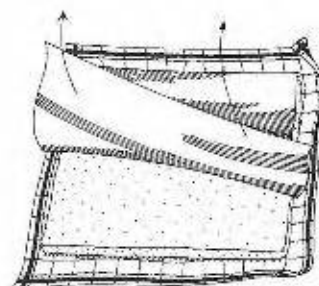
Das Mehl niemals einrühren, sondern nur ganz locker unterheben. Am besten eignet sich dazu ein Holzlöffel mit Loch oder ein Teigspatel.



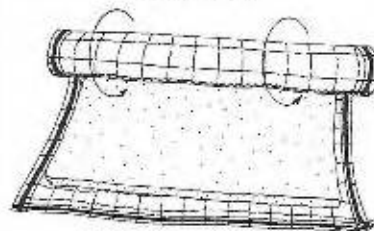
Einen starken Faden um die Torte legen und gleichmäßig zuziehen. Oder mit einem langen Messer zur Mitte hin schneiden.



Große Pergamentböden zwischen die durchgeschnittenen Teigplatten schieben und damit abheben. So brechen die lockeren Platten nicht.



Für die Biskuitrolle die Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und das Pergamentpapier sofort abziehen.



Die noch heiße Teigplatte mit dem Tuch fest einrollen. Das Tuch verhindert das Zusammenkleben der Schichten. Erst kalt füllen.

Früchte-Biskuit

(Adventskuchen)

je 70 g Rosinen,
Zitronat und
Orangeat, abgezogene
Mandelhälften
und Pistazien,
je 50 g getrocknete
Feigen, kandierte
Kirschen und
Schokolade,
6 Eigelb,
250 g Zucker,
je 1 Prise Salz,
Muskat und Piment,
4 Eiweiß,
150 g Mehl,
100 g Speisestärke,
1 Päckchen
Backpulver,
50 g gemahlene
Haselnüsse, Mehl
zum Bestäuben,
Butter zum Einfetten,
Sammelbrösel
zum Ausstreuen,
Puderzucker zum
Bestäuben

Rosinen in heißem Wasser waschen und sehr gut trocknen. Zitronat und Orangeat zusammen mit Feigen, Kirschen und Schokolade hacken. Alles in eine Schüssel geben.

Eigelb schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers mit Gewürzen zufügen. Eiweiß mit restlichem Zucker schnittfest schlagen und draufgleiten lassen. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und alles mit den gemahlenden Nüssen locker unterziehen. Die vorbereiteten Früchte mit Mehl bestäuben und ganz zum Schluß untermischen. Dabei darf nicht gerührt werden. Eine große Kastenform (30 cm lang) gut einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen – die Form darf nur zu Dreiviertel gefüllt sein – und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Den Früchte-Biskuit 10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen, mit Puderzucker bestäuben und völlig auskühlen lassen.

Anmerkung: Unser Früchte-Biskuit schmeckt am besten, wenn er nach dem Auskühlen in Alufolie verpackt zwei Tage durchziehen kann.

Tip: Den kalten Kuchen mit Rum-Guß oder flüssiger Schokolade überziehen, statt ihn mit Puderzucker zu bestäuben.

Genueser Schokoladen-Sahne

Für den Teig:
80 g Butter,
70 g Zartbitter-
Schokolade,
9 Eier,
250 g Puderzucker,
1 Prise Salz,
200 g Mehl, Butter
zum Einfetten
**Für Füllung
und Garnierung:**
6 cl Cognac,
½ l Sahne,
50 g Puderzucker,
1 Päckchen
Vanillinzucker,
30 g Zartbitter-
Schokolade

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Eier in einer Schüssel schaumig schlagen, ins Wasserbad stellen und nach und nach Puderzucker und Salz zufügen. Schlagen, bis die Masse sehr schaumig und cremig ist. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, die Creme etwas kalt schlagen. Danach das gesiebte Mehl mit einem Holzlöffel oder einem Spatel drunterheben und zum Schluß Butter und Schokolade darunterziehen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) am Boden einfetten und den Teig einfüllen. Sofort im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Mindestens 6 bis 8 Stunden später, besser noch am nächsten Tag (frischer Biskuit läßt sich nicht gut schneiden) zweimal waagrecht durchschneiden (siehe dazu Seite 34). Alle Schnittflächen mit Cognac beträufeln. Sahne mit Vanillin- und Puderzucker steif schlagen. Die Torte mit Dreiviertel davon zusammensetzen. Die restliche Sahne zum Bestreichen von Rand und Oberfläche und zum Garnieren verwenden. Zuletzt die Schokolade raffeln und die Torte damit verzieren. In 16 Stücke schneiden.

Nußbiskuit-Schnitten mit Obst-Sahne

4 Eiweiß,
1 Prise Salz,
150 g Zucker,
1 Päckchen
Vanillinzucker,
1 Messerspitze Zimt,
4 Eigelb,
125 g gemahlene
Haselnüsse,
125 g Mehl, Butter
zum Einfetten,
2 cl Cognac
oder Armagnac,
½ l Sahne,
1 Päckchen
Vanillinzucker,
500 g frische
Früchte
(Kirschen, Trauben,
Beeren, Kiwis,
Papayas oder
Melonen)

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Zimt einstreuen. Sobald die Masse schnittfest ist, die Eigelb unterheben, Nüsse und gesiebte Mehl drüber verteilen und locker unter den Teig ziehen. Ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech einfetten, das Papier am Rand hochknicken und den Teig drauf glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Biskuit auf einen Kuchendraht stürzen, das Papier abziehen und den Kuchen erkalten lassen.

Anschließend die Ränder glattschneiden und den Boden mit Alkohol beträufeln. Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und auf den Teig verstreichen. In gleichmäßige, 8 mal 10 cm große Stücke schneiden. Mit den vorbereiteten Früchten belegen.

Je nachdem, welche Früchte Sie verwenden, müssen Sie die Kirschen und Trauben entsteinen bzw. entkernen, Beeren entstielen, abgeschälte Kiwis und Papayas in Scheiben schneiden – Papayas dazu vorher entkernen – oder mit einem Kartoffelbohrer das Melonenfleisch zu Kugeln ausstechen. Ergibt 16 Stück.

Anmerkung: Selbstverständlich können Sie auch tiefgekühlte oder Dosenfrüchte verwenden. Die tiefgekühlten vorher auftauen und abtropfen lassen. Dosenware ebenfalls gut abtropfen.

Biskuitteig

Schokoladen-Nußtorte

Für den Teig:
8 Eigelb,
250 g Zucker,
1 Päckchen
Vanillezucker,
1 Prise Zimt,
8 Eiweiß,
1 Prise Salz,
2 TL Zitronensaft,
250 g gemahlene
Walnüsse,
100 g geriebene

**Bitter-Schokolade,
Butter zum Einfetten**
**Für Füllung
und Garnierung:**
½ l Sahne,
1 Päckchen
Vanillezucker,
100 g Zartbitter-
Schokolade,
25 g Kokosfett,
50 g Puderzucker,
1 Eigelb, 2 cl Rum

Eigelb mit zwei Drittel des Zuckers, Vanillezucker und Zimt weißschäumig schlagen. Eiweiß mit Salz, Restzucker und dem Zitronensaft zu schnittfestem Schnee schlagen. Auf die Eigelbcreme geben. Walnüsse und geriebene Schokolade darüber verteilen und alles sehr locker unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Pergamentpapier auslegen und am Boden fetten. Teig darin in den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene stellen.

Backzeit: 55 bis 65 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Vorsichtig auf einen Kuchendraht stürzen, das Papier abziehen und den Kuchen einen Tag stehen lassen. Zweimal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker süßen und die Torte damit zusammensetzen.

Für die Garnierung Schokolade und Kokosfett getrennt schmelzen und abkühlen lassen. Eigelb schaumig rühren. Rum und Puderzucker nach und nach zufügen. Dann die flüssige, aber nicht mehr heiße Schokolade einrühren. Die Masse schlagen, bis sie sehr cremig ist. Zum Schluß das ebenfalls nicht mehr heiße Kokosfett einrühren. Tortenoberfläche und -rand damit überziehen. In 16 Stücke teilen.

Tip: Tortenböden vor dem Füllen mit Rum beträufeln.

Tip: Walnüsse mal durch Haselnüsse oder Mandeln ersetzen.

Löffelbiskuits

3 Eiweiß,
1 Prise Salz,
1 TL Zitronensaft,
125 g Zucker,
125 g Mehl, Butter
zum Einfetten,
Puderzucker
zum Bestäuben

Eiweiß sehr steif schlagen. Salz und Zucker nach und nach einstreuen. Weiterschlagen, bis die Masse schnittfest ist. Den Zitronensaft zufügen, nochmal kräftig durchschlagen, Mehl unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen. Blech mit gefettetem Pergamentpapier belegen, Löffelbiskuits (etwa 5 cm lange Stangen mit verdickten Enden) aufspritzen. Sofort in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 8 bis 10 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Sofort mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Zwar kann man Löffelbiskuits überall kaufen, aber mit diesem Rezept (oben) ist die Möglichkeit gegeben, sie dem eigenen Geschmack entsprechend zu würzen: Geben Sie Vanillemark, abgeriebene Zitronenschale, Rum-Aroma, Anis, Zimt oder Kakapulver dazu. Oder überziehen Sie sie mit aufgelöster Kuvertüre.

Tip: Löffelbiskuit mit Marmelade oder Buttercreme (siehe Seite 90) bestreichen und einen zweiten Löffelbiskuit (ebenfalls mit der Unterseite) darauflegen.

Tip: Backen Sie nach demselben Rezept mal Aprikosen-Törtchen: ein Eigelb unter die Eischneemasse ziehen, mit dem Mehl 60 g gemahlene Mandeln zufügen. Kleine, hohe Tortelettförmchen gut einfetten und mit Bröseln austreuen. Halbvoll mit Teig füllen. Je eine geschälte, entsteinte Aprikosenhälfte mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und im 200 Grad heißen Ofen (Gas Stufe 3) 15 bis 20 Minuten backen. Herausheben, sehr vorsichtig aus den Formen nehmen und die Aprikosen dünn mit glattgerührtem Himbeergelee bestreichen. Auf einem Kuchendraht erkalten lassen.

Ananas-Rum-Biskuit

(Bild rechts)

60 g Butter,
80 g Farinzucker,
1 frische Ananas
(oder 1 Dose),
ca. 20 entsteinte
Kirschen,
4 Eigelb,
4 EL heißes Wasser,
100 g Zucker,
4 Eiweiß,
1 Prise Salz,
100 g Mehl,
60 g Speisestärke,
4 EL Rum,
1 EL Zitronensaft,
1 EL Puderzucker

Die Butter in einer Springform (oder in einer eckigen Form) schmelzen. Den Farinzucker einstreuen und im 140 Grad heißen Ofen leicht karamellisieren lassen. Ananas abschälen, in Scheiben schneiden, harten Kern austechen. Den dabei austretenden Saft auffangen. Die Scheiben dicht nebeneinander in die Karamelmasse legen und die Zwischenräume mit Kirschen ausfüllen. Eigelb mit heißem Wasser und zwei Drittel des Zuckers schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz und restlichem Zucker zu schnittfestem Schnee schlagen und zusammen mit dem mit Speisestärke gesiebten Mehl unterheben. Auf die Ananas geben, im vorgeheizten Ofen (untere Schiene) backen.

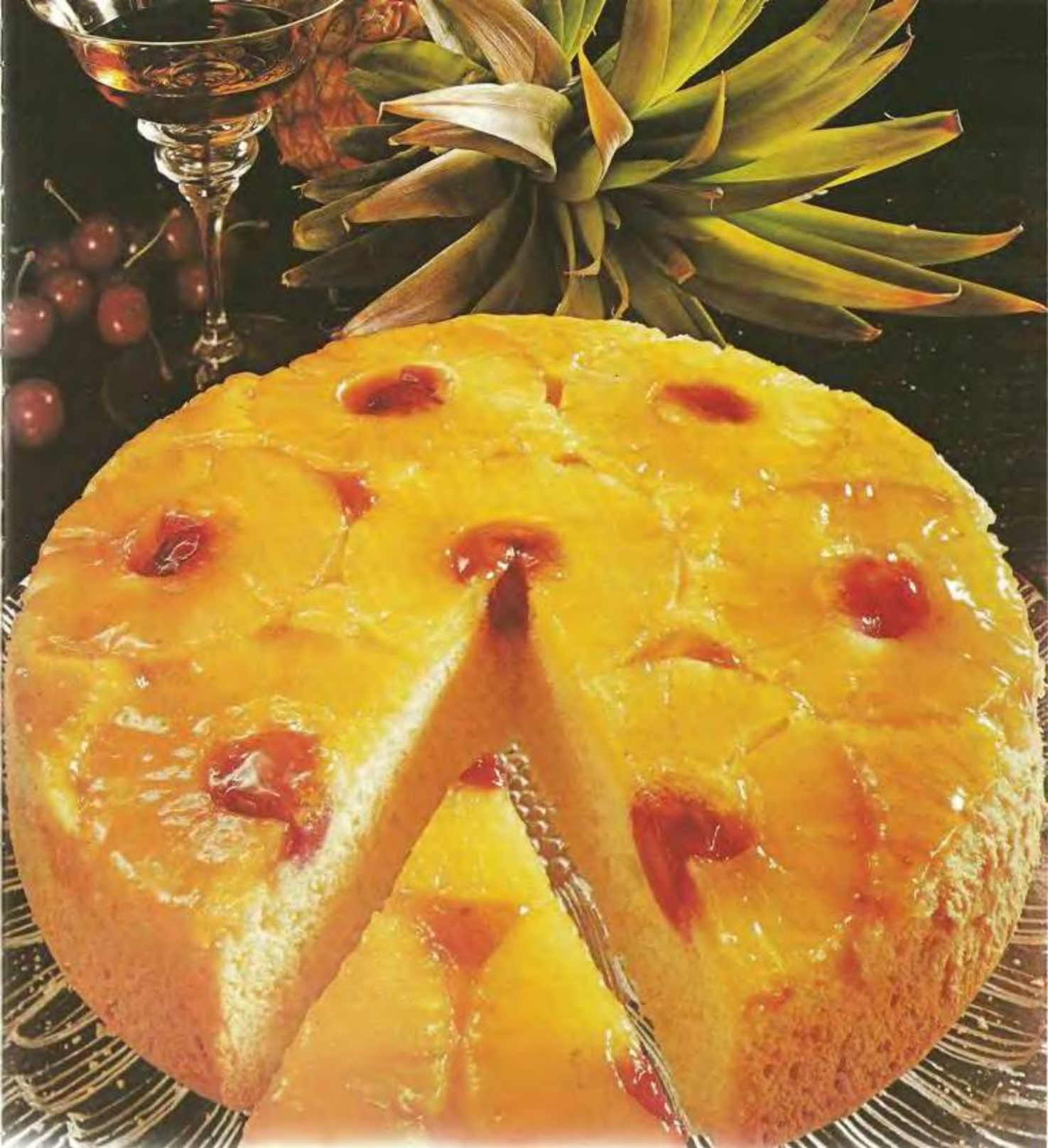
Backzeit: 35 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

10 Minuten abkühlen. Rum mit Zitronen- und Ananassaft und Puderzucker verrühren. Kuchen oben einstechen, die Rummischung hineingießen und einziehen lassen. Den Kuchen nach ca. 10 Minuten stürzen (die Ananasseite liegt jetzt oben).

Anmerkung: Das Tränken muß langsam geschehen; der Kuchen soll dabei nicht naß, sondern nur aromatisiert werden. Darum ist es sehr wichtig, die Oberfläche in gleichmäßigen Abständen – nicht zu flach – einzustechen. Andernfalls gibt es nach dem Stürzen an der Unterseite kleine Pfützen.

Tip: Verwenden Sie anstelle von Ananas Apfel- oder Birnenscheiben mit Nüssen oder in Rum getränkte Backpflaumen.



Die Füllung macht Torten aromatisch-frisch. Wählen Sie zwischen Sahne- und Crememischungen

Sahnefüllungen sind nicht nur äußerst beliebt, sie sind auch im Handumdrehen fertigzustellen. Ganz gleich, ob Sie sie mit Früchten, Nüssen, Schokolade oder ähnlichem mischen wollen, ein paar Punkte sollten Sie stets beachten: Nur gut gekühlte Sahne läßt sich problemlos schlagen. Kühlen Sie vorsichtshalber (besonders bei hohen Außentemperaturen) auch die Schüssel und die Schlagbesen. Um Sahne auch für Stunden schnittfest zu erhalten, sollte in jedem Fall Sahnefestiger (nach Aufschrift) zugefügt oder die Sahne mit Gelatine gebunden werden. Auf $\frac{1}{2}$ l rechnet man 1 Päckchen (6 Blatt), die aufgelöst, gerade noch handwarm unter die Sahne gezogen wird. Nun noch so lange kühlen, bis sie »anzieht«, dann sofort verwenden. Werden Früchte, Alkohol oder Frucht-pürees zugefügt, muß die Gelatinemenge entsprechend erhöht werden; bei Zugabe von Mandeln, Nüssen, Krokant oder Schokolade ist es meistens nicht nötig.

Sehr beliebt, weil sehr erfrischend und meistens auch kalorienärmer sind die Quark-, Buttermilch-, Joghurt-, Frucht- und Weincremefüllungen. Sie werden stets mit Gelatine gebunden, was ihre Luftigkeit noch unterstreicht. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Cremes, die allesamt als Füllung und Garnierung für eine zweimal durchgeschnittene Torte reichen. Verzieren Sie die Torte möglichst mit Zutaten, die in der Füllung vorkommen, beispielsweise Nüssen, Früchten, Schokolade oder nur mit Sahnetupfern.

Sahnefüllung: $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l steif geschlagene Sahne mit Zucker oder Vanillinzucker nach Geschmack süßen. Den Zucker mit Festiger oder die Gelatine (s.o.) zufügen. Dabei können 200 bis zu 250 g zermahlene Nüsse, Mandeln, Krokant oder 150 bis 200 g

fein geriebene Schokolade eingestreut werden. Auch ein paar Tropfen Alkohol sind erlaubt.

Quark-Sahnefüllung: 250 g Magerquark mit 3 Eigelb, 150 g Zucker und dem Saft $\frac{1}{2}$ bis 1 Zitrone verrühren. Dabei 4 bis 6 EL Milch (je nach Feuchtigkeit des Quarks) zugießen und 6 Blatt aufgelöste Gelatine einrühren. Abkühlen, sobald die Masse Straßen zieht, 3 mit einer Prise Salz steif geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne unterheben. Diese Mischung kann mit 125 g in Rum gequollenen Rosinen oder 250 bis 300 g Früchten vermischt werden. Frische Früchte dazu nach Bedarf zuckern, tiefgekühlte auftauen und wie die aus der Dose abtropfen lassen. Die Flüssigkeit kann statt der Milch hineingerührt werden. Bei all diesen Zugaben sollte die Gelatinemenge um 2 bis 4 Blatt (je nach Saftgehalt der Früchte) erhöht werden.

Leichte Joghurtcreme: $\frac{1}{2}$ l Joghurt aus entrahmter Trinkmilch mit 3 Eigelb sehr schaumig schlagen. Mit dem Saft von 2 bis 3 Zitronen und flüssigem Süßstoff kräftig abschmecken und mit 10 bis 12 Blatt weißer Gelatine binden. Sobald die Masse zu erstarren beginnt, 5 mit Salz sehr steif geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Schlag-sahne unterheben. Wer's noch kalorienärmer mag, verwendet statt der Sahne Schlagschaum oder Schlag-Fit. Wenn Sie mal frische Limonen bekommen, verwenden Sie die für die Creme, sie schmecken fruchtiger. Als Garnierung eignen sich Limonen- oder Zitronenstückchen oder auch – um etwas Farbe zu geben – rote Früchte oder Geleetupfer.

Buttermilchfüllung: Sie kann nach dem selben Rezept zubereitet werden. Doch vielleicht verwenden Sie mal zur Abwechslung rote Gelatine? But-

termilchmasse harmoniert ausgezeichnet mit Früchten, wie Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren. Erhöhen Sie dann die Menge der Gelatine entsprechend.

Fruchtcremefüllung: Sie kann aus allen Früchten zubereitet werden, doch müssen sie speziell vorbereitet werden, da man nur das Fruchtpüree verwendet. Beeren beispielsweise werden püriert und durch ein Sieb gestrichen, um die Kerne zu entfernen. Steinobst wie Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen und auch Trauben sollten nicht nur entsteint bzw. entkernt, sondern auch abgezogen werden – die Hautreste wären in der Creme zäh und störend. Bereiten Sie aus 1000 g Früchten ein Püree und füllen Sie es mit trockenem Wein (rot oder weiß, je nach Obstsorte) bis zu dreiviertel Liter auf. Mit Zucker oder flüssigem Süßstoff abschmecken und mit 12 bis 14 Blatt aufgelöster Gelatine verrühren. Zum Schluß $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ l mit einem Päckchen Vanillezucker steif geschlagener Sahne unterheben. Als Variante: 2 Eigelb und 2 Eischnee getrennt hinzufügen, das macht es cremiger. Oder auch Obst-wasser oder Obststückchen darunterheben.

Weincremefüllungen können Sie nach denselben Mengenangaben zubereiten. Doch schlagen Sie zuerst 4 bis 6 Eigelb mit ca. 100 g Zucker (je nach Weinsorte) schaumig und gießen Sie dann mit Wein zu $\frac{1}{4}$ l auf. Die Eischnee werden zusammen mit der Sahne untergehoben.

Alle Füllungen sollten so viel Gelatine haben, daß sie schnittfest sind. Doch dürfen sie keineswegs gummiartig zäh werden. Um die zarte Creme beim Schneiden nicht herauszudrücken, empfiehlt es sich, die obere Tortenplatte vor dem Auflegen in Portionsstücke zu teilen.



ZUGLUFT VERZEIHT ER IHNEN NICHT

Hefeteig gilt bei vielen Hausfrauen als einer der kompliziertesten Teige. Dabei ist er absolut nicht schwierig herzustellen – wenn man 3 Dinge mitbringt: Zeit, eine warme Küche und ein kleines Grundwissen über die Lebensweise der Hefezellen. Ja, Sie haben richtig gelesen, es geht um die »Lebensweise«. Denn Hefepilze sind Kleinstlebewesen, die ähnlich wie Bakterien überall in der Natur vorkommen und sich unter günstigen Bedingungen teilen, also vermehren. Dazu benötigen sie Luft, Feuchtigkeit, Wärme und Nahrung. Alles das bekommen sie im Teig durch Mehl, Zucker, Milch oder Wasser (bei manchen Ausbackteigen auch durch Bier oder Wein). Daß der Teig dadurch gelockert wird, geht so: Durch diese günstigen Lebensbedingungen teilen sich die Hefezellen sehr schnell und setzen dabei Alkohol und Kohlensäure frei. Der Alkohol entwickelt den frisch-säuerlichen Geschmack, und die Kohlensäure bildet mit dem Kleber des Mehls »vollgepumpte« Bläschen, die den Teig heben und sein Volumen vergrößern – bis auf das Doppelte. Doch an dieser enorm hohen Kohlensäuremenge würden die Hefezellen »ersticken«, der Teig muß darum geschlagen

werden, um ihnen neuen Sauerstoff zuzufügen. Frische, lebensfähige Hefe erkennt man am fein-säuerlichen, leicht obstigen Geruch und Geschmack sowie an der festen, trockenen Konsistenz und an der hellgrauen Farbe. Alte Hefe wird cremig-schimmelig oder an der Oberfläche hart und rissig. Außerdem riecht sie unangenehm. Verwenden Sie nur frische Hefe, der Teig wird sonst nicht locker. Oder arbeiten Sie mit Trocken-, Instant- oder mit Dauerbackhefe.

Geben Sie Salz und Fett niemals zu früh in den Teig, sonst kann die Hefe nicht arbeiten: Salz bremst die gärende Wirkung; Fett umschließt die Hefezellen, sie können sich nicht teilen.

Als Grundmengen für einen einfachen Hefeteig kann man 500 g Mehl, 30 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, je nach Backwerk 1 TL bis 60 g Zucker und 1 Prise Salz rechnen. Soll Fett (Butter, Margarine, Öl oder Schmalz) zugefügt werden, kann sich die Hefemenge erhöhen. Denn Fett macht den Teig nicht nur saftiger, sondern auch schwerer.

Die Flüssigkeitsmenge hängt von der Eiermenge ab. Hefeteig kann, muß aber nicht mit Eiern zubereitet werden. Eigelb verbessert in jedem Fall den Geschmack. Bei 500 g Mehl kann man bedenkenlos 5 bis 6 Eigelb zufügen. Eiweiß jedoch trocknet den Teig aus, mehr als 2 auf 500 g Mehl sollten es nicht sein.

Hefeteig

Blechkuchen

Für den Teig:
500 g Mehl,
30 g Hefe,
50 g Zucker,
gut $\frac{1}{4}$ l lauwarme
Milch, 1 Ei,
1 Prise Salz,
 $\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale)

oder 1 Päckchen
Vanillinzucker
oder $\frac{1}{2}$ TL
gemahlener Zimt,
100 g weiche Butter,
Mehl zum
Bestäuben, Butter
zum Einfetten

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln und mit wenig Zucker und etwas Milch verrühren. Mit einem Tuch bedeckt gehen lassen, bis er aufgegangen ist und Bläschen wirft. Das dauert etwa 15 Minuten. Restliche Milch mit Zucker, Ei, Salz und einer der Geschmackszutaten sowie der in kleine Flöckchen geteilten, weichen Butter zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Schlagen, bis er Blasen wirft und elastisch wird. Nochmal aufgehen lassen. Erneut durchkneten, auf einem gut gefetteten Blech ausrollen und gehen lassen. Den Belag bereiten, anschließend auf den Teig verteilen und ein letztes Mal gehen lassen. Immer in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Die Teigmenge und die folgenden Beläge reichen jeweils für ein Backblech bzw. 24 Stücke.

Butterkuchen: Den Teig mit 75 g flüssiger Butter bestreichen und kleine Mulden eindringen. 75 g Butter in kleinen Flöckchen in die Mulden verteilen. 125 bis 150 g Zucker mit 2 TL gemahlenem Zimt mischen und darüberstreuen.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Streuselkuchen: Je 200 g Butter und Zucker, 300 bis 350 g Mehl und 2 TL Zimt oder 1 bis 2 Päckchen Vanillinzucker zu Streuseln zerbröseln. Auf den aufgegangenen Teig streuen.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Obst-Streusel: 1000 g abgetropfte Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen oder die gleiche Menge Apfelmus (bzw. frische Apfelschnitzchen) auf dem Teig verteilen, mit Streuseln (s. 1. Spalte) bestreuen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Obst-Gitterkuchen: Gut drei Viertel des Teiges ausrollen und aufgehen lassen. 1000 g Obst (s. o.) darauf verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in 2 cm breite Streifen schneiden, gitterförmig auf das Obst legen. Mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreut 20 Minuten gehen lassen.

Backzeit: 30 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Kleckselkuchen: 500 g Pflaumenmus mit 3 EL Rum verrühren und den Teig damit bestreichen. 250 g Quark mit 3 Eigelb, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und abgeriebener Schale einer halben Zitrone verrühren und in Klecksen darauf verteilen.

Backzeit: 25 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Bienenstich: 200 g Butter mit 150 g Zucker, dem Mark einer Vanilleschote, 100 g Honig, 200 g blättrigen Mandeln und 100 g Sahne unter Rühren kurz aufkochen und etwas abgekühlt auf den Teig streichen.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

$\frac{3}{4}$ l Milch mit einer Prise Salz und 100 bis 125 g Zucker aufkochen. 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver mit $\frac{1}{8}$ l Milch anrühren und die Milch damit binden. Abgekühlt mit 150 g cremig gerührter Butter mischen. Bienenstich mit der Creme füllen.

Buchteln

(Bild rechts)

500 g Mehl,
40 g Hefe,
60 g Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch,
200 g Butter,
1 Ei, 2 Eigelb,
1 Prise Salz,
1 Zitrone (Schale),
Mehl zum Ausrollen,
150 g Pflaumenmus,
Butter zum
Einfetten,
Puderzucker
zum Bestäuben

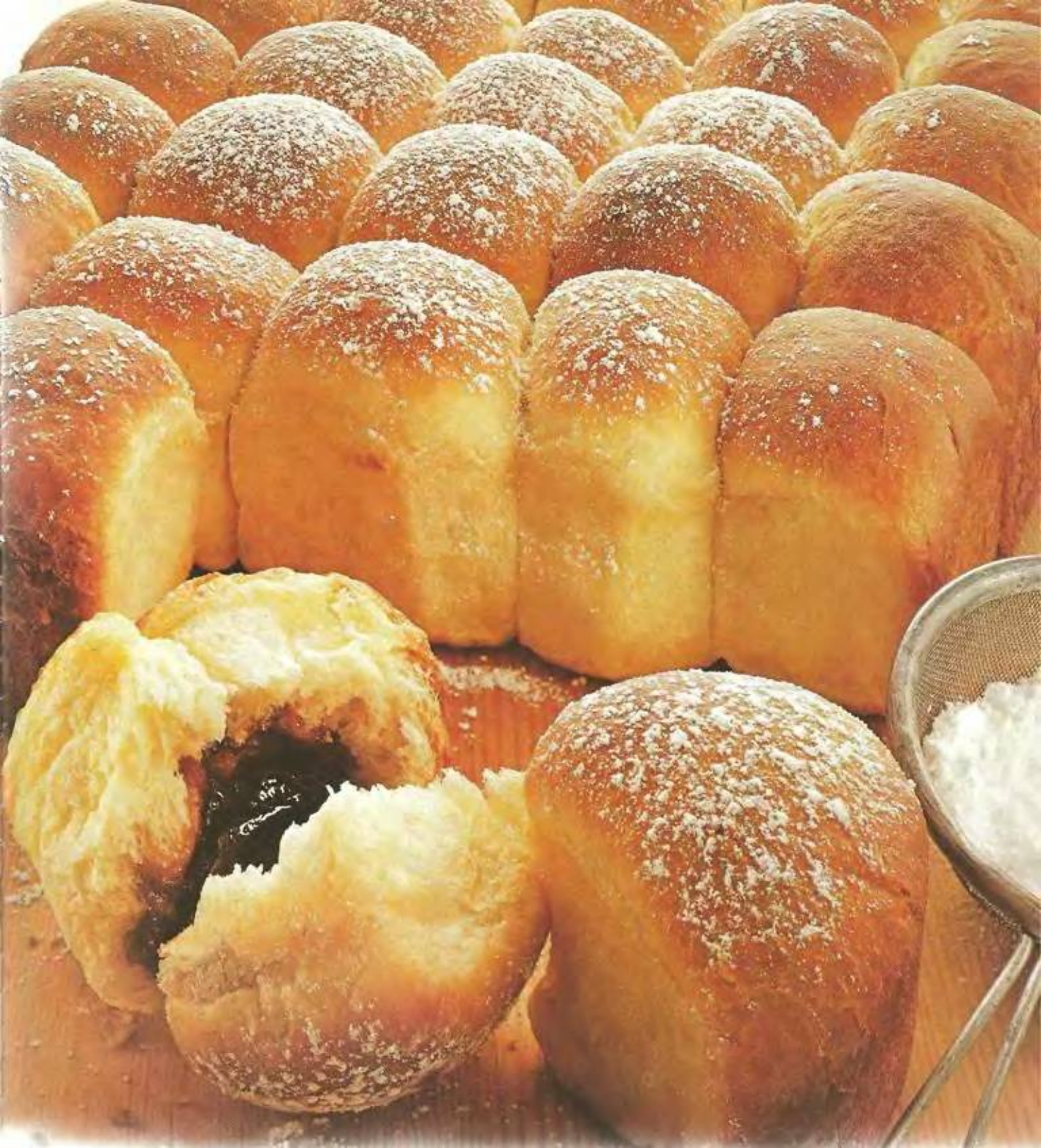
Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit zwei Teelöffeln Zucker, etwas Milch und wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Mit einem Tuch bedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. 100 g Butter in der restlichen Milch schmelzen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen. Restlichen Zucker, Ei, Eigelb, Salz und nach und nach die Butter-Milch zum Vorteig geben, alles gut verarbeiten. Erst rühren, dann kneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden löst. Gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat, dann auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und in ca. 8 cm große Quadrate schneiden. Diese gleichmäßig mit Pflaumenmus versehen, die Teigecken nach oben ziehen und gut festdrücken. Dicht nebeneinander in eine gefettete feuerfeste oder eine Springform setzen und noch einmal 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Mit der restlichen flüssigen, aber nicht mehr heißen Butter bestreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 25 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und die einzelnen Buchteln auseinanderreißen – Buchteln schneidet man nicht!

Tip: Wollen Sie die Buchteln als Dessert servieren, reichen Sie eine leichte, nicht zu süße Vanillesoße dazu.



Wie ein Hefeteig tatsächlich immer gelingt

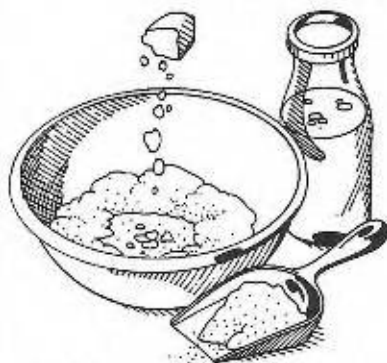
Normalerweise wird Hefeteig »warm« zubereitet, denn Wärme intensiviert die Aktivität der Hefe. Nehmen Sie dazu alle Zutaten früh genug aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie gut zimmerwarm werden. Das gilt auch für Mehl aus einer kalten Speisekammer. Die Milch sollte sogar auf Körpertemperatur erwärmt werden, denn bei 30 bis 35 Grad entwickelt sich die Hefe am besten, bei Temperaturen über 50 Grad sterben die Hefezellen jedoch ab. Bevor Sie nun mit dem Hefeteig beginnen, sollten Sie noch alle Fenster und Türen schließen, denn Zugluft kann er nicht vertragen, da fällt er zusammen. Und jetzt kann es losgehen: Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker und etwas Milch (ca. $\frac{1}{10}$ l) sowie etwas Mehl vom Rand zu einem »Vorteig« verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Die Menge muß dann ihr Volumen deutlich vergrößert haben und an der Oberfläche Blasen zeigen. Man sagt, »er pustet«. Dann das restliche Mehl mit der übrigen Milch – und bei süßen

Teigen – den Zucker dazufügen. Auch Fett, Eier und feine Gewürze kommen jetzt hinzu. Das Fett kann entweder warm (in kleinen Flöckchen) oder in der restlichen Milch geschmolzen (und auf Handwärme abgekühlt) zugegeben werden. Bis zu etwa 20% des Fetts können Sie durch Quark ersetzen, das macht den Teig besonders locker. Der Hefeteig wird nun kräftig geknetet und geschlagen, bis er sich völlig vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Nun muß er noch einmal gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat und »wollig« aussieht. Erst dann werden Nüsse und Rosinen, Korinthen, Zitronat oder ähnliche Zutaten eingearbeitet, und erst jetzt wird der Teig geformt, eingewalkt oder belegt – immer in oder auf gefetteten Formen. Nun muß er noch ein letztes Mal gehen und wird danach in den vorgeheizten Ofen geschoben, niemals in den kalten.

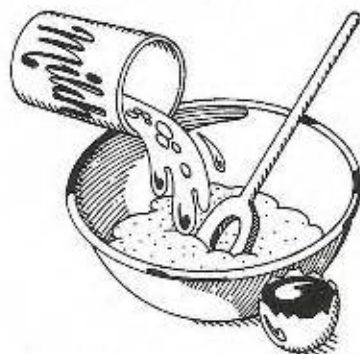
Für sehr fettreiche Hefeteige gibt es noch eine zweite Art der Zubereitung: **Kalter Hefeteig.** Er ist ausgesprochen einfach, wirklich problemlos und schmeckt durch den hohen Fettanteil

sehr saftig. Denn viel Fett ist Voraussetzung für diese Art. Auf 500 g Mehl werden 100 bis 125 g Fett benötigt, außerdem 40 g Hefe und $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit sowie Zucker, Ei und Gewürze – je nach Art des gewünschten Gebäcks. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe darin mit Wasser verrühren, drei Viertel des Mehls und das weiche Fett (in Flöckchen) einarbeiten. Den Teig zu einem Kloß formen und in eine große Schüssel (oder einen Eimer) mit kaltem Wasser legen und warten, bis er an der Oberfläche schwimmt. Das dauert 30 bis 40 Minuten. Den Teig dann abtropfen lassen, restliches Mehl, Zucker, Eier und Gewürze einkneten und den Teig auf gefettetem Blech (oder in gefetteter Form) in den nicht(!) vorgeheizten Ofen schieben. Während der Ofen aufheizt, kann die Hefe gehen. Diese Methode eignet sich nur für fettreiche Teige, weil das Fett die Hitze im Teig hält, die ja bei jeder Gärung entsteht. Darum auch dürfen alle übrigen Zutaten (Zucker, Eier, Gewürze) erst nach dem »Schwimmen« und dem Abtropfen zugesetzt werden.

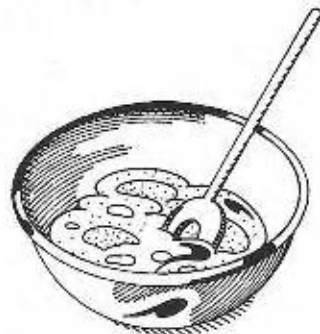
Hefeteig braucht ein warmes Plätzchen zum »Gehen«



Zerbröselte Hefe mit ein wenig Zucker und etwas lauwarmen Milch in der Mehlmulde verrühren und ca. 15 Minuten aufgehen lassen.



Zimmerwarme Milch mit dem darin gelösten Fett und den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig schlagen, der sich vom Schüsselrand löst.



An einem warmen Platz gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Erneut kräftig durchschlagen und dann weiterverarbeiten.

Rum-Früchte-Stollen

Für den Teig:	Für die Füllung:
750 g Mehl,	200 g Rumtopf-
50 g Hefe, knapp	Früchte,
¼ l lauwarme Milch,	je 100 g Orangeat
150 g Butter,	und getrocknete
50 g Schmalz,	Feigen,
150 g Zucker,	150 g Marzipan-
1 kräftige	Rohmasse,
Prise Salz,	80 g Puderzucker,
je 1 Prise Zimt,	Mehl zum Formen,
Piment und	Butter zum
Kardamom,	Bestreichen
½ l Sahne,	Außerdem:
je 100 g gemahlene	50 g Butter,
und gehackte	3 EL Zucker,
Mandeln	100 g Puderzucker

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln und mit etwas Milch, Zucker und Mehl vom Rand verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Butter und Schmalz in kleinen Flöckchen mit den Gewürzen auf den Rand streuen. Mit restlicher Milch, Zucker und Sahne mischen. Den Teig dabei sehr gründlich kneten und die Mandeln unterarbeiten. Den Teig erneut gehen lassen. Für die Füllung die abgetropften Rumtopf-Früchte mit Orangeat und Feigen hacken. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und 2 EL Rumtopf-Flüssigkeit verkneten, untermischen. Hefeteig durchkneten, dann zu einer länglichen Platte ausrollen, dünn mit flüssiger Butter bestreichen und die Füllung darauf verteilen (Ränder freilassen). Teig der Länge nach aufrollen und in Stollenform drücken. In einer gefetteten Form (40 cm lang) oder auf einem Blech (Alustreifen um den Teig legen), gehen lassen, dann in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

15 Minuten vor Ende der Backzeit die Oberfläche mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Nach dem Backen die restliche Butter auf den warmen Stollen streichen, mit Puderzucker bestäuben.

Festtagskuchen

500 g Mehl,	Orangen und
40 g Hefe, knapp ¼ l	Orangeat,
Sahne, 150 g Butter,	250 g ganze
80 g Zucker,	geschälte Mandeln,
1 Prise Salz,	Mehl zum
1 Messerspitze	Bestäuben, Butter
gemahlener Safran,	zum Einfetten,
2 Eier, 1 Orange	3 EL gemahlene
(Schale), je	Mandeln zum
50 g Rosinen	Ausstreuen,
und Korinthen,	150 g Aprikosen-
4 cl Marsala	marmelade,
(italienischer	2 EL Orangensaft,
Dessertwein),	gehackte Mandeln
je 30 g kandierte	zum Bestreuen

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln und mit Sahne, der weichen Butter und Dreiviertel des Mehls zu einem Teigkloß kneten. In eine große Schüssel (oder einen Eimer) mit kaltem Wasser legen und warten, bis er an der Oberfläche schwimmt. Das dauert etwa eine halbe Stunde. Den Kloß dann herausnehmen, kurz abtropfen lassen und das restliche Mehl zusammen mit Zucker und den Gewürzen, Eiern und der Orangenschale drunterkneten. Die vorher gewaschenen, getrockneten und im Marsala gequollenen Rosinen und Korinthen mit Orangen und Orangeat (beides gehackt) sowie den Mandeln einarbeiten und den Teig in eine gut gefettete und mit Mandeln ausgestreute Napfkuchenform füllen. Sofort in den kalten Backofen auf die untere Schiene stellen und erst danach den Ofen einschalten.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Kuchen in der Form ein paar Minuten abkühlen lassen, dann auf einen Draht stürzen und noch warm mit der mit Orangensaft glattgerührten Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Dattel-Brötchen

Für den Teig:	Butter zum
40 g Hefe,	Einfetten, Milch
50 g Zucker,	zum Bestreichen
3 EL Milch,	Für die Füllung:
300 g Mehl,	150 g Erdbeer-
250 g Magerquark,	marmelade
2 Eier, 80 g Butter,	oder Apfelmus,
je 1 Prise Salz und	½ l Sahne,
gemahlener Anis,	Puderzucker zum
250 g Datteln,	Süßen und zum
Mehl zum Ausrollen,	Bestäuben

Hefe mit 2 TL Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und aufgehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft. (Fachleute sagen, er »pustet«.) Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Vorteig hineingeben. Quark, Eier, Butter in kleinen Flöckchen und die Gewürze zufügen und alles sehr gut verkneten. Noch einmal aufgehen lassen. Erneut durchkneten und dabei die entkernten, gehackten und mit Mehl bestäubten Datteln unterarbeiten. Den Teig auf bemehlter Fläche gut fingerdick ausrollen und runde Plätzchen (Durchmesser ca. 8 cm) ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen, gehen lassen und die Plätzchen dünn mit Milch bestreichen. Das Blech dann in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Abgekühlt durchschneiden, dünn mit Erdbeermarmelade oder Apfelmus bestreichen. Die mit Puderzucker schwach gesüßte Sahne darauf verteilen und jeweils die zweite Brötchenhälfte draufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Den Teig mit 50 g mehr Mehl zubereiten und statt ihn auszurollen in bleistiftdicke und -lange Stränge rollen. Diese zu Brezeln zusammenlegen oder kleine Zöpfe daraus flechten. Nach dem erneuten Aufgehen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker, gehackten Nüssen oder Mandeln oder mit zerbröselten Corn-flakes bestreuen.

Hefeteig

Gefüllter Hefezopf

Für den Teig:
500 g Mehl, 30 g Hefe, 60 g Zucker,
¼ l lauwarme Milch,
1 Prise Salz,
1 Zitrone (Schale),
1 Ei, 80 g Butter,
je 50 g Rosinen
und Zitronat
Für die Füllung:
je 250 g gemahlene

Mandeln und Marzipan-Rohmasse,
100 g Puderzucker,
1 Zitrone (Schale),
4 cl Orangelikör,
Mehl zum Formen,
Butter zum
Einfetten,
1 Eigelb und
1 EL Sahne zum
Bestreichen

Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Hefeteig kneten und gehen lassen. Indessen für die Füllung Mandeln mit Marzipan-Rohmasse, Puderzucker, Zitronenschale und Likör verkneten.

Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in drei Stücke teilen. Jedes zu einem etwa 20 mal 50 cm großen Rechteck ausrollen. Die Marzipanmasse jeweils zu einem Drittel darauf verteilen und den Teig vorsichtig drumherum zusammenrollen. Nach den Angaben auf der Seite 46 einen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und noch einmal gehen lassen, bis die Zöpfe prall und »wollig« aussehen. Eigelb mit Sahne verquirlen, den Zopf damit bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Anmerkung: Nach diesem Rezept können Sie auch einen ungefüllten **Doppelzopf** backen: Teilen Sie den Teig in zwei Teile, von denen das eine etwas größer ist. Formen Sie aus diesem 4 Stränge und aus dem kleineren drei. Flechten Sie nun einen vierteiligen und einen dreiteiligen Zopf (siehe die Zeichnungen auf Seite 46). Legen Sie den »Vierer« auf ein gefettetes Backblech, bestreichen Sie ihn mit verquirltem Ei und »kleben« Sie den »Dreier« darauf. Bestreichen Sie ihn nun noch einmal mit Ei und bestreuen Sie ihn mit gehackten Mandeln und Hagelzucker.

Apfeltörtchen

1 Rezept Hefeteig
für »Birne im
Teigmantel«,
3 säuerliche Äpfel,
1 Zitrone (Saft),
2 Beutel Krokant
(je 40 g),
2 EL Zucker,
3 EL Semmelbrösel,
Butter zum
Einfetten, Mehl
zum Ausrollen,
½ Glas
Himbeergelee

Während der Hefeteig aufgeht, die Füllung zubereiten: Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln oder in feine Stifte schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Krokant, Zucker und Semmelbrösel untermischen. Nun hohe Förmchen (Briocheformen) gut einfetten, mit Teig auskleiden. Apfelmischung einfüllen, mit Gelee überziehen. In den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Tip: Füllen Sie statt der Apfelmasse Vanillepudding (nach Aufschrift zubereitet) in die Törtchen und überziehen Sie das noch heiße Gebäck mit Aprikosenmarmelade. Die Puddingmasse kann mit Makronen, Mandeln oder Nüssen, Schokoladenstückchen oder mit rumgebräunten Biskuitwürfeln aromatisiert werden.

Birne im Teigmantel

(Bild Seite 45)

Für den Teig:
300 g Mehl, 25 g Hefe,
50 g Zucker,
¼ l lauwarme Milch,
2 Eigelb,
1 Prise Salz,
100 g gemahlene
Mandeln
Für die Füllung:
4 große, vollreife,
aber noch feste
Williamsbirnen,
2 Zitronen (Saft),
1 Flasche trockener
Weißwein,
2 EL Rosinen,
4 cl Birnengeist,
50 g Marzipan-
Rohmasse,
20 g Puderzucker,
je 1 EL gehackte
Mandeln und
Pistazien,
1 EL Preiselbeeren
(Konserve)
Außerdem:
Mehl zum Aus-
rollen, Butter zum
Einfetten, 1 Eigelb
zum Bestreichen

Aus den angegebenen Zutaten einen elastischen Teig kneten und mit einem Tuch bedeckt 20 Minuten gehen lassen. Die Birnen schälen (die Stengel

dabei nicht entfernen) und die Kerngehäuse von der Blütenseite her mit einem Apfelbohrer vorsichtig herauslösen. Die Birnen rundherum und an den inneren Schnittflächen mit Zitronensaft bestreichen, damit sie nicht braun werden. Den Wein in einem schmalen Topf zum Kochen bringen. (Wer's süß mag, gibt etwas Zucker hinein.) Birnen aufrecht hineinstellen und nur halb garen. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen. Die in heißem Wasser gewaschenen, getrockneten Rosinen im Birnengeist quellen lassen. Marzipan mit Puderzucker, fein gehackten Mandeln und Pistazien sowie dem nicht eingezogenen Birnengeist gut vermischen. Rosinen und abgetropfte Preiselbeeren zufügen und alles in die Birnen füllen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen, vier Teigplättchen ausstechen und den restlichen Teig in lange, 1 bis 1½ cm breite Streifen schneiden. Jede Birne von oben beginnend (wobei der Stengel heraus schauen soll) spiralförmig mit dem Teig umwickeln. Die Teigblätter sollen sich dabei etwas überlappen, damit sie gut zusammenbacken. Die Birnen nun auf die Teigplättchen stellen und die Ränder gut andrücken. Rundherum alles mit verquirltem Ei bestreichen und auf einem gefetteten Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

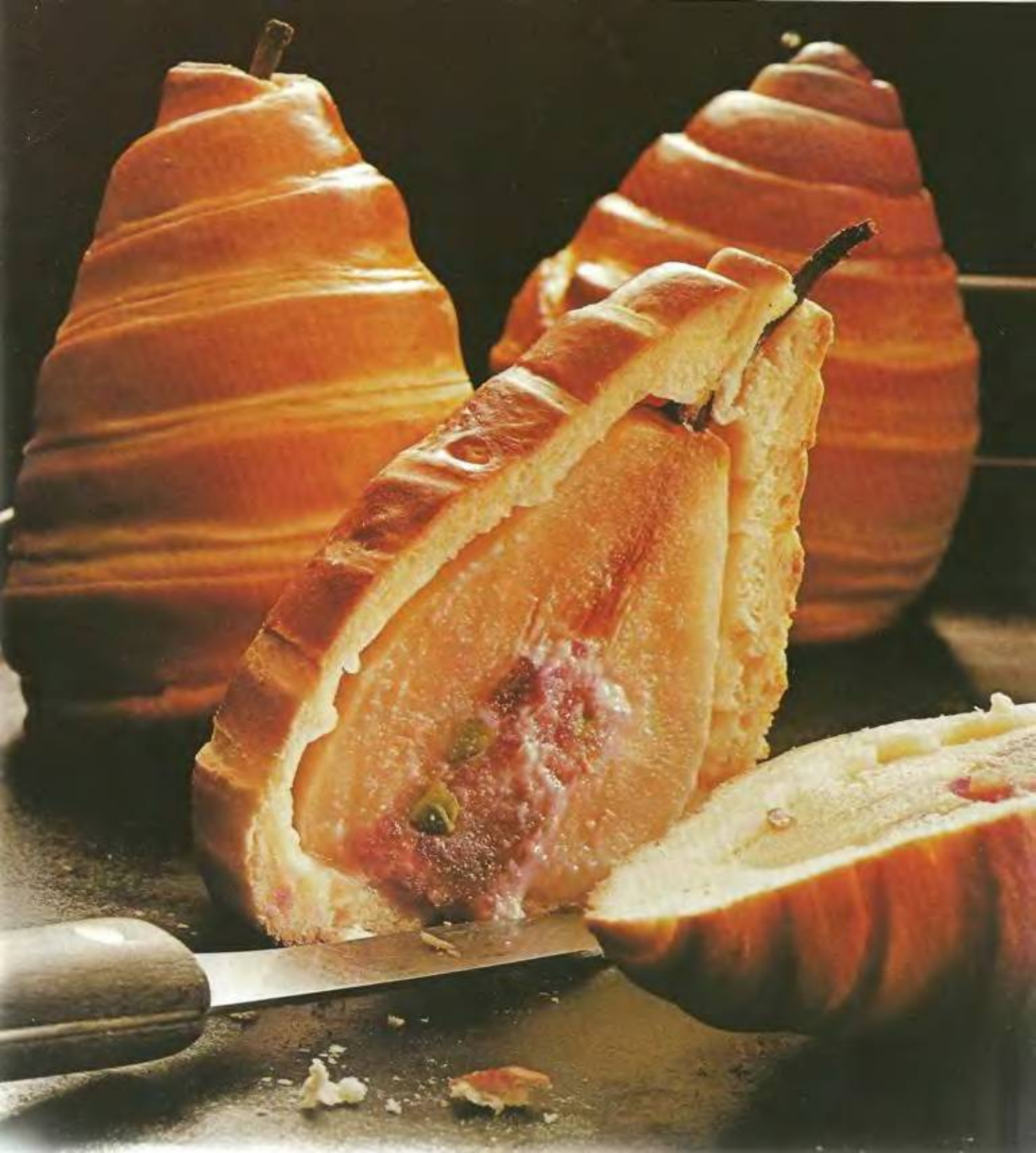
Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Auskühlen lassen und möglichst frisch servieren.

Anmerkung: Wer den gebackenen Birnen zarten Glanz verleihen möchte, kann sie nach dem Abkühlen mit einem Guß aus 100 g Puderzucker und 1 bis 2 EL Zitronensaft, Birnengeist oder Kochflüssigkeit überziehen.

Tip: Gießen Sie den Wein nach dem Kochen nicht weg, sondern verwenden Sie ihn zum Aromatisieren von Eintöpfen, Salatsoßen und Ragouts oder auch für Süßspeisen.



Hefezöpfe — oder das Weißbrot im Sonntagskleid

Hefezöpfe sollten früher böse Geister vertreiben, heute sollen sie nur noch Freude bringen. Meistens werden sie Freunden zur Hauseinweihung, zum Geburtstag oder zu einem Jubiläum geschenkt, aber sie sind auch ideal zur rustikalen Party und nicht zuletzt zu Ostern, Weihnachten oder zu Silvester. Man kann sie in allen Formen backen, mal als Herz, mal als Brezel, mal als Ring, je nach Fantasie und Anlaß. Zöpfe zu flechten, ist überhaupt nicht schwer. Man braucht dazu nur etwas Übung, die man sich am besten mit dicken Woll- oder Bastfäden aneignet, bevor man mit dem Teig hantiert.

Verwenden Sie einen festen, sehr elastischen Hefeteig. Er muß besonders kräftig geknetet werden, damit seine Stränge nicht reißen. Teilen Sie ihn zuerst in Kugeln und rollen Sie diese auf bemehlter Fläche mit beiden Händen gleichmäßig aus. Beginnen Sie mit kurzen Strängen, das ist leichter.

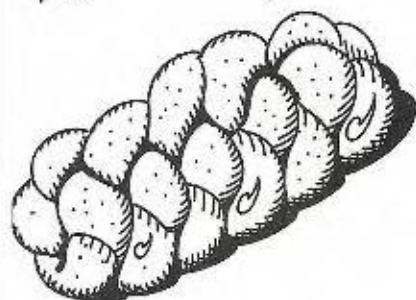
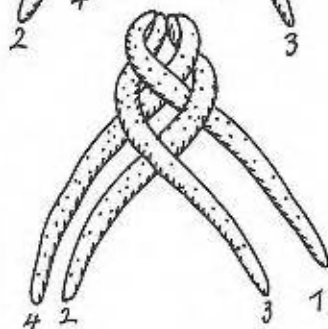
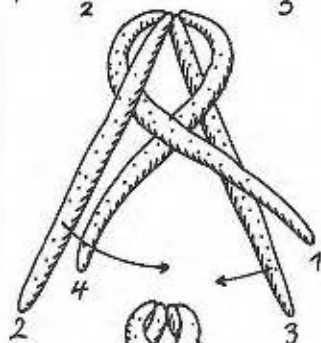
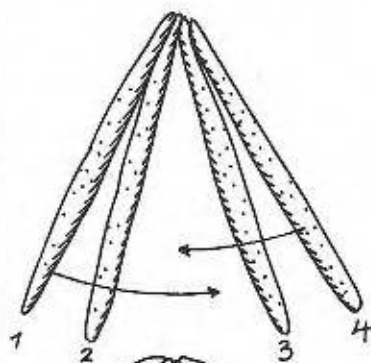
Ganz einfach ist der gedrehte Zopf

Dafür werden einfach zwei gleichstarke Stränge umeinander geschlungen. Er eignet sich sehr gut zum Formen von Herzen, Kreisen oder Brezeln. Doch kann der gedrehte Zopf auch als »Aufbau« auf einen Dreier- oder Viererzopf gelegt und mit Eigelb angeklebt werden. So wird's ein Doppelzopf.

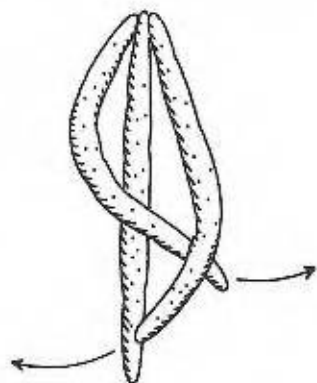
Möchten Sie von Anfang bis Ende gleichstarke Zöpfe flechten, müssen die Stränge an beiden Enden genauso dick wie in der Mitte sein. Verjüngen sie sich an einer oder an beiden Seiten, wird auch der Zopf an dem einen oder an beiden Enden dünner.

Alle Zöpfe müssen nach dem Flechten noch einmal aufgehen, bis sie schön prall und ganz wollig aussehen. Danach werden sie mit verquirltem Ei bestrichen und im vorgeheizten Backofen gebacken. Mehr über Zöpfe finden Sie auf Seite 44 und Seite 119.

Gar nicht so kompliziert: Zopf mit 4 Strängen

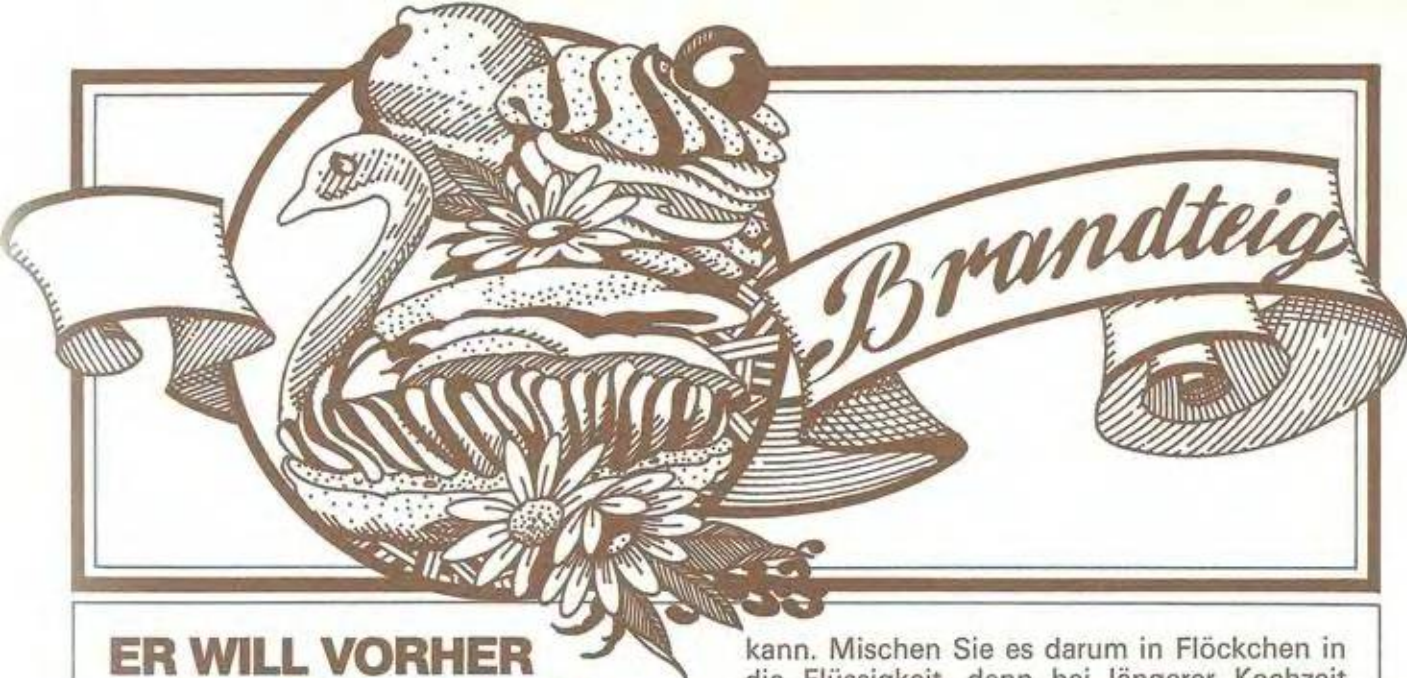


Strangenden gut festdrücken. Die äußeren Stränge (1 und 4) so zusammenlegen, daß sie zwischen 2 und 3 ein Kreuz bilden. Nr. 1 liegt dabei über Nr. 4. Nun die äußeren Stränge (2 und 3) in der Mitte kreuzen, so daß Nr. 3 oben liegt. Beide Stränge parallel zu Nr. 4 und Nr. 1 legen und wieder wie zu Beginn des Flechtens die äußeren Stränge nach innen legen. Die Strangenden zum Schluß sehr gut zusammendrücken.



Zopf mit 3 Strängen

Teigstränge oben gut zusammendrücken, unten auseinanderziehen. Strang Nr. 1 zwischen 2 und 3 legen, dann Strang Nr. 2 zwischen 1 und 3. Wieder mit Nr. 1 beginnen.



ER WILL VORHER GEKOCHT WERDEN

Der Brandteig nimmt eine Sonderstellung unter allen Teigen ein, denn er wird vor dem Backen »abgebrannt«, bzw. gebrüht oder gekocht. Brandteig-Gebäck (Windbeutel, Eclairs, Eberswalder Spritzkuchen und Flockentorte gehören zu den bekanntesten Vertretern) ist äußerst beliebt, es wird aber doch häufig lieber fertig gekauft als selbstgebacken. Doch Brandteig ist nicht so problematisch herzustellen, wie oft befürchtet wird. Man muß bei der Arbeit nur konsequent sein und sich strikt ans Rezept halten. Denn wer tatsächlich nach Koch-, Spritz- und Backarbeiten anstelle von dick aufgeblähten, lockeren Windbeuteln nur klebrig-nasse Fladen aus dem Rohr ziehen konnte, hat – wenn der Ofen funktioniert – etwas falsch gemacht.

Messen Sie alle Zutaten genau ab, das altbewährte Augenmaß kann hier voll danebengehen. Kochen Sie die Flüssigkeit zusammen mit Salz und dem Fett auf. Bei dem Fett können Sie zwischen Butter, Margarine und Schweineschmalz wählen, doch sollte wegen des Geschmacks immer etwas Butter zugesetzt werden. Das Fett muß völlig geschmolzen sein, ehe das Mehl hineingegeben werden

kann. Mischen Sie es darum in Flöckchen in die Flüssigkeit, denn bei längerer Kochzeit würde ein Teil verdampfen und die Mengenverhältnisse durcheinanderbringen. Nehmen Sie dann den Topf vom Herd und schütten Sie das gesamte Mehl auf einmal hinein. Dabei sollte gerührt werden. Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und erhitzen Sie die Masse unter Rühren, bis sie sich zu einem glatten Kloß vermischt hat und sich am Topfboden ein dünnes, weißes Häutchen zeigt. Den Topf auf keinen Fall vorher vom Herd nehmen – schon gar nicht, wenn noch Mehlspeuren zu sehen sind. Geben Sie den zähen Teig in eine Schüssel und rühren Sie sofort ein Ei hinein, um ihn geschmeidiger zu machen. Sie müssen dabei sehr schnell rühren, sonst gerinnt das Eiweiß und setzt sich in kleinen Flöckchen ab. Sobald der Teig nur noch handwarm ist, nach und nach die einzelnen Eier zufügen. Jedes Ei muß völlig verrührt sein, bevor das nächste hinzugegeben wird. Je nach Größe kann das letzte Ei möglicherweise ganz oder bis zur Hälfte übrigbleiben, der Teig darf aber nicht zu flüssig werden. Machen Sie zwischendurch immer wieder die Probe: Heben Sie etwas Teig mit dem Rührlöffel heraus und testen Sie, ob er in langen, stark glänzenden, doch noch in festen Spitzen herunterhängt. Dann erst ist er genau richtig.

Brandteig

Windbeutel

Für den Teig:	Für die Füllung:
¼ l Wasser, 1 Prise Salz, 75 g Butter, 150 g Mehl, 4 bis 5 Eier, Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben	½ l Sahne, 2 Päckchen Vanillinzucker, Puderzucker zum Süßen und zum Bestäuben

Wasser mit Salz und Butter in einem Topf aufkochen (die Butter muß völlig gelöst sein) und den Topf vom Herd nehmen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Holzlöffel verrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und unter weiterem Rühren den Teig zu einem Kloß kochen, der sich von den Topfrändern löst. Der Fachmann nennt das »Abbrennen«. Sobald sich am Topfboden eine weiße Haut bildet, den Topf vom Herd nehmen und ein Ei einrühren. Teig auf Handwärme abkühlen lassen. Erst danach die Eier einzeln einarbeiten. Geben Sie das nächste Ei immer erst dazu, wenn das letzte völlig mit dem Teig verbunden und nichts mehr von ihm zu sehen ist. Testen Sie nach dem vierten Ei die Konsistenz des Teiges. Glänzt er stark und hängt er in langen Zapfen am Löffel, können Sie auf das fünfte Ei verzichten oder möglicherweise brauchen Sie nur noch ein halbes Ei zuzufügen. Ein Backblech einfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in großem Abstand 5 bis 6 cm große Tupfer aufspritzen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 bis 230 Grad * Gas Stufe 4 bis 5.

Während der ersten 10 Minuten den Backofen auf keinen Fall öffnen. Die Windbeutel noch heiß aufschneiden. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen, mit Vanillin- und Puderzucker abschmecken und mit einem Spritzbeutel (große Sterntülle) in die Windbeutel spritzen. Mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.

Schwäne

1 Rezept Brandteig wie für Windbeutel, Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben	Puddingpulver, 1 Eigelb, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Vanilleschote, 4 Blatt weiße Gelatine, 1 Eiweiß, ¼ l Sahne
Für die Füllung:	
¼ l Milch, 30 g Vanille-	

Den Teig zubereiten, das Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und längliche, an einem Ende spitz zulaufende Windbeutel aufspritzen. Aus dem restlichen Teig mit einer dünnen, glatten Tülle Köpfe und Hälse spritzen: Die Tüllen ansetzen und mit flottem Schwung verlängerte Fragezeichen »malen«. Körper und Hälse der Schwäne möglichst getrennt backen, die Hälse sind früher fertig.

Backzeit: Körper 20 bis 25 Minuten, Hälse 15 bis 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 bis 230 Grad * Gas Stufe 4 bis 5.

Die Windbeutel sofort waagrecht durchschneiden und die Oberflächen längs halbieren; das sind die Flügel. Abkühlen lassen.

Für die Füllung etwas Milch abnehmen und das Puddingpulver mit dem Eigelb damit anrühren. Restliche Milch mit Zucker, Salz und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die vorbereitete Gelatine darin lösen, abkühlen. Sobald die Masse kalt aber noch nicht fest ist, die Vanilleschote herausnehmen und die Creme mit dem Handrührgerät (höchste Stufe) schaumig schlagen. In den Kühlschrank stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unter die Vanillecreme heben, Schwäne damit füllen.

Anmerkung: Diese Schwäne können auch mit vanillierter Schlagsahne oder mit der Eclairs-Füllung (siehe Seite 51) zubereitet werden.

Flockentorte

(Bild rechts)

¼ l Wasser, 1 Prise Salz, 40 g Butter, 100 g Mehl, 2 bis 3 Eier (je nach Größe), Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben, 300 g Himbeeren, 2 Kiwis, ½ l Sahne, Puderzucker zum Süßen und Bestäuben

Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mehl hineinschütten und zu einem Kloß verrühren. Wieder auf den Herd stellen und unter weiterem Rühren etwa eine Minute erhitzen. Neben dem Herd ein Ei einrühren und leicht abkühlen lassen. Nacheinander die übrigen Eier einrühren, bis der stark glänzende Teig in langen Zapfen am Löffel hängt. Einen Springformboden (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Nacheinander auf der Mittelschiene drei Teighöden backen. Der Teig darf dabei in der Mitte nicht dicker als am Rand sein, sonst verbrennt er.

Backzeit: ca. 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Die Böden abkühlen lassen. Sie dürfen dabei nicht übereinanderliegen, sonst werden sie feucht und weich. Himbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, entstielen und mit den geschälten, in Stücke geschnittenen Kiwis mischen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und den ersten Tortenboden dünn bestreichen. Die Hälfte der gemischten Früchte (einige zum Garnieren zurücklassen) darauf verteilen, wieder dünn mit Sahne bestreichen und den nächsten Boden drauflegen. Diesen ebenso bestreichen und belegen und den letzten Boden daraufgeben. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetupfern und Früchten garnieren.

Anmerkung: Der letzte Boden kann im ganzen (siehe rechts) oder auch zerbröseln aufgelegt werden. In jedem Fall aber muß die Torte schnell serviert sein, denn durch längeres Stehen wird sie weich und zäh.



14 Brandteigfehler, die Sie vermeiden sollten

Damit Ihnen der Brandteig auch beim ersten Mal gut gelingt, sollten Sie wissen, was man falsch machen kann:

- Peilen Sie keine Mengenangaben über den Daumen, sondern wiegen Sie alles exakt ab.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit verkochen, sondern geben Sie das Mehl hinein, sobald das Fett in der Flüssigkeit geschmolzen ist und diese einmal aufwallt.
- Fügen Sie niemals mehr als 1 EL Zucker hinzu, sonst karamellisiert er zu stark.
- Streuen Sie das Mehl niemals nach und nach hinein, sondern schütten Sie es im Ganzen in die vom Herd genommene Flüssigkeit.
- Lassen Sie den Teig nun »abbrennen«, bis der Kloß völlig glatt ist und sich die weiße Schicht am Topfboden zeigt. Nehmen Sie den Topf nicht vorher vom Herd, weil sonst das Backwerk nicht aufgeht.
- Erhitzen Sie die Masse auch nicht zu lange, die Schicht am Topfboden muß weiß bleiben.
- Rühren Sie nie mehr als 1 Ei in den Teig, solange er noch heiß ist.
- Mischen Sie niemals mehr als ein Ei gleichzeitig hinein, sondern rühren Sie so lange, bis sich das Ei restlos mit dem Teig vermischt hat.
- Geben Sie niemals zu viele Eier in den Teig. Ist er zu weich, geht er nicht auf, sondern bäckt in die Breite. Der Teig muß sehr stark glänzen, darf aber nicht flüssig werden.
- Rühren Sie nicht weiter, wenn er die richtige Konsistenz zeigt. Zu lange gerührter Teig verliert beim Backen an Ergiebigkeit und Volumen. Das Ergebnis wären wohl pfannkuchenähnliche Fladen. Verwenden Sie beim Brandteig darum keine elektrischen Rührgeräte, sondern arbeiten Sie nach Großmutter's altbewährter Art mit dem Holzlöffel (mit Loch) oder einem Holzspatel.
- Seien Sie bei der Temperatureinstellung des Herdes nicht zu großzügig:

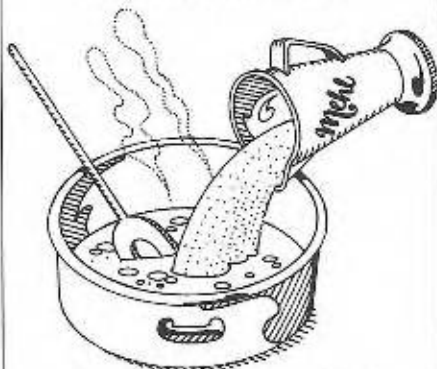
Ist die Hitze zu niedrig, gehen die Teigstücke nicht auf. Ist die Hitze zu groß, gehen sie zwar auf, fallen aber beim Herausnehmen oft zusammen.

● Schauen Sie um Himmels willen nicht zu früh in den Ofen, auch wenn's noch so spannend ist. Während der ersten 10 Backminuten würde der Teig unweigerlich zusammenfallen und Ihre ganze Mühe zunichte machen. Nach der Hälfte bis drei Viertel der Backzeit können Sie es dann wagen.

● Lassen Sie die Gebäckstücke niemals auf dem Blech auskühlen. Lösen Sie sie sofort vom Blech und schneiden Sie sie mit einer Schere auf, damit sie ausdampfen können. Sie würden sonst von innen weich und feucht.

● Versuchen Sie niemals ein gefülltes oder auch ungefülltes Brandteiggebäck über Tage hinweg zu retten, es wird weich und zäh. Wenn Sie es auf Vorrat backen wollen, sollten Sie es sofort nach dem Backen einfrieren. Vor dem Servieren wird es 5 Minuten angetaut und im Ofen aufgebacken.

So gelingt der Brandteig wirklich mühelos



Flüssigkeit mit Salz und Fett in einem Topf aufkochen (das Fett muß sich dabei völlig auflösen). Topf vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Den Topf wieder auf den Herd stellen.



So lange rühren, bis sich der Teig zu einem Kloß formt und am Teigboden eine weiße Haut bildet. Das geht in Sekunden.



Den Teig in einer Schüssel mit einem Ei verrühren. Das macht den zähen Teig geschmeidiger. Nach und nach die übrigen Eier hineintrühren.



Die Eier jeweils einzeln in den Teig mischen. Er muß zum Schluß stark glänzen, aber noch fest sein. Beim Herausnehmen des Löffels soll er in langen, spitzen Zapfen am Löffel hängen.

Eclairs

(Liebesknochen)

Für den Teig: 1 Vanilleschote,
¼ l Wasser,
80 g Zucker,
50 g Butter, 1 Prise Salz,
150 g Mehl,
4 bis 5 Eier,
Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben
Für die Füllung: 4 Eigelb,
200 g Schokolade
zum Überziehen

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, mit dem Mehl zum Klob abbreiten und nach und nach die Eier einarbeiten. Mit einem Spritzbeutel reichlich fingerlange Stangen auf ein gefettetes, bemehltes Blech spritzen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene goldgelb backen.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 bis 230 Grad
* Gas Stufe 4 bis 5.

Noch heiß aufschneiden.

Für die Füllung Eigelb mit dem Mark der Vanilleschote, Zucker, Salz und Milch schaumig schlagen. Ins Wasserbad stellen und weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Sie darf dabei aber nicht kochen, sonst flockt sie aus. Topf herausnehmen, ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Weinbrand zufügen, abkühlen. Sahne steif schlagen, zum Schluß unterheben und nochmal kurz kalt stellen. Die Eclairs mit der Creme füllen, die Deckel mit aufgelöster Kuvertüre überziehen.

Anmerkung: Eclairs mit Mokkafüllung macht man so: 1 bis 2 EL Instant-Kaffee in der heißen Creme auflösen (oder die Milch vorher mit 60 g Kaffee aufkochen, durchsieben und etwas abkühlen lassen) und mit der Sahne 60 g aufgelöste, abgekühlte Mokka-Schokolade unterheben. – Doch auch mit Schlagsahne (und Früchten) schmecken Eclairs prima.

Tip: Die ausgeschaltete Vanillestange hat noch Aroma. Legen Sie sie in ein gut schließendes Glas mit Zucker.

Eberswalder Spritzkuchen

¼ l Wasser, 1 Prise Salz, 20 g Zucker, 75 g Butter, 250 g Mehl, 5 bis 6 Eier, 1 Zitrone (Schale), Öl zum Einfetten, Fritierfett, Puderzucker zum Bestäuben

Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und zu einem Klob abbreiten. Nacheinander die Eier untermischen und zum Schluß die abgeriebene Zitronenschale zufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel (große Sterntülle) geben und Pergamentpapierblätter (ca. 12 cm im Quadrat) mit Öl bestreichen. Jeweils einen Ring (Durchmesser 5 bis 6 cm) draufspritzen und mit Hilfe des Pergaments ins auf 175 bis 180 Grad erhitzte Fett gleiten lassen. Sobald sie an der Unterseite goldgelb sind, vorsichtig umdrehen und fertigbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Geben Sie nicht zu viele Ringe ins heiße Fett, sie backen sonst aneinander und verlieren ihre Form. Außerdem würde das Fett zu stark abkühlen, der Teig sich vollsaugen und nicht knusprig werden.

Tip: Puderzucker zum Überstäuben mit Vanillinzucker mischen oder Zimt-Zucker verwenden. Oder mal mit einem Guß aus 200 g Puderzucker und 3 bis 4 EL Zitronensaft bestreichen.

Tip: Spritzkuchen nach dem Erkalten ebenfalls füllen – mit Schlagsahne, mit Creme, mit Fruchtgelee oder mit Eis.

Himbeer-Kränzchen

1 Rezept Brandteig wie für Eclairs, Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben
Für die Füllung: ½ l Sahne, 2 bis 3 EL Zucker, 300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
Für die Garnierung: 150 g Puderzucker, 1½ EL Zitronensaft, 40 g blättrige Mandeln

Teig zubereiten und windbeutelgroße Kränze aufs gefettete, bemelte Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene goldgelb backen.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 bis 230 Grad
* Gas Stufe 4 bis 5.

Noch heiß aufschneiden, abkühlen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, zuckern und in einen Spritzbeutel (Sterntülle) füllen. Auf die unteren Kränzhälften spritzen. Die gewaschenen, abgetropften Beeren hineindrücken (tiefgekühlte fast ganz auftauen, dann abtropfen lassen) und die Teigdeckel draufsetzen. Zucker mit Zitronensaft verrühren, Kränze damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Schneebälle mit Äpfeln

¼ l Milch, 75 g Butter, 1 Prise Salz, 250 g Mehl, 6 bis 7 Eier, 50 g Korinthen, 2 säuerliche Äpfel, Fritierfett, 4 EL Zucker, Puderzucker zum Bestäuben

Milch mit Butter und Salz aufkochen, das Mehl hineinschütten, zu einem Klob abbreiten und nach und nach die Eier einrühren. Korinthen in heißem Wasser waschen und sehr gründlich trocknen. Äpfel schälen, entkernen und in feine Stifte schneiden oder grob raffeln. Beides unter den kalten Teig heben. Das Fett auf 175 bis 180 Grad erhitzen (Fritierthermometer) und mit einem ins heiße Fett getauchten Eßlöffel kleine Klößchen abstechen. Sofort ins Fett geben und goldbraun ausbacken. Auf Haushaltspapier schnell abfetten lassen und dann sofort ins Puderzucker wenden.

Brandteig

Mandeltörtchen

Für den Teig:
1/2 l Wasser, 1 Prise Salz, 50 g Butter, je 60 g Mehl und Speisestärke, 3 bis 4 Eier, 125 g gemahlene Mandeln
Für die Füllung:
1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 1 Fläschchen Bittermandel-Aroma
Außerdem:
Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben, 1 Eigelb zum Bestreichen, Puderzucker zum Bestäuben

Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Mehl und Speisestärke auf einmal hineinschütten und zu einem Klob abkochen. Ein Ei einrühren, abkühlen lassen und dann nach und nach die übrigen Eier einarbeiten. Ganz zum Schluß die Mandeln druntermischen. Den Teig beiseite stellen. Für die Füllung etwas Milch zum Anrühren des Puddingpulvers verwenden. Restliche Milch mit Zucker und Salz aufkochen. Puddingpulver hineinrühren und unter weiterem Rühren einmal aufwallen lassen. Topf vom Herd nehmen, 3 EL Puddingmasse mit den 3 verquirlten Eigelben gut verrühren und sorgfältig unter den Pudding mischen. Nochmal kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen. Mandel-Aroma zufügen und den Pudding abkühlen lassen. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Teig in einen Spritzbeutel (große Stern-tülle) geben und etwa handtellergröße Ringe auf das eingefettete, bemehlte Blech spritzen. Den Pudding jeweils in die Mitte geben, die Törtchen mit verquirltem Ei bestreichen und das Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 bis 230 Grad
* Gas Stufe 4 bis 5.

Nach dem Backen vorsichtig von dem Blech lösen, mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Oder nach dem Erkalten mit Zuckerguß überziehen.

Profiteroles

1 Rezept Brandteig
wie für »Windbeutel-Traube«, Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben, 1 Eigelb zum Bestreichen
Für die Füllung:
1/2 l Sahne, 1 bis 2 Päckchen Vanillezucker
Für die Garnierung:
60 g fein gehackte Mandeln, 200 g Schokolade

Brandteig zubereiten und wie für die Windbeutel-Traube auf das vorbereitete Blech spritzen. Eigelb mit wenig Wasser verquirlen, die Teigkugeln damit bestreichen und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Backzeit: 10 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Sofort durchschneiden und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker aromatisieren und auf die Böden spritzen (Stern-tülle). Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, Schokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Teigdeckel auf die Sahne setzen, mit Schokolade überziehen, mit Mandeln bestreuen.

Tip: Profiteroles mit Eis füllen oder statt mit der Schokolade mit Frucht-püree überlegen. Und als Dessert: Mit heißer Schokoladensauce!

Windbeutel-Traube

(Bild rechts)

Für den Teig:
1/2 l Wasser, 1 Prise Salz, 40 g Butter, 100 g Mehl, 2 bis 3 Eier (je nach Größe), Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben
Für die Füllung:
3 Blatt weiße Gelatine, 2 Eigelb, 3 EL Zucker, 1/2 l Weißwein (gelbes Weinsiegel), 1/2 Zitrone (Saft und Schale), 2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 1 Becher Sahne (100 g)
Zum Zusammen-setzen:
250 g Zucker, 8 EL Wasser, Öl zum Einfetten, feiner Kristallzucker zum Bestreuen

Den Brandteig zubereiten und in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Walnußgroße Teigkugeln aufspritzen und dabei Abstand halten, sie

gehen auf. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Backzeit: 10 bis 12 Minuten.

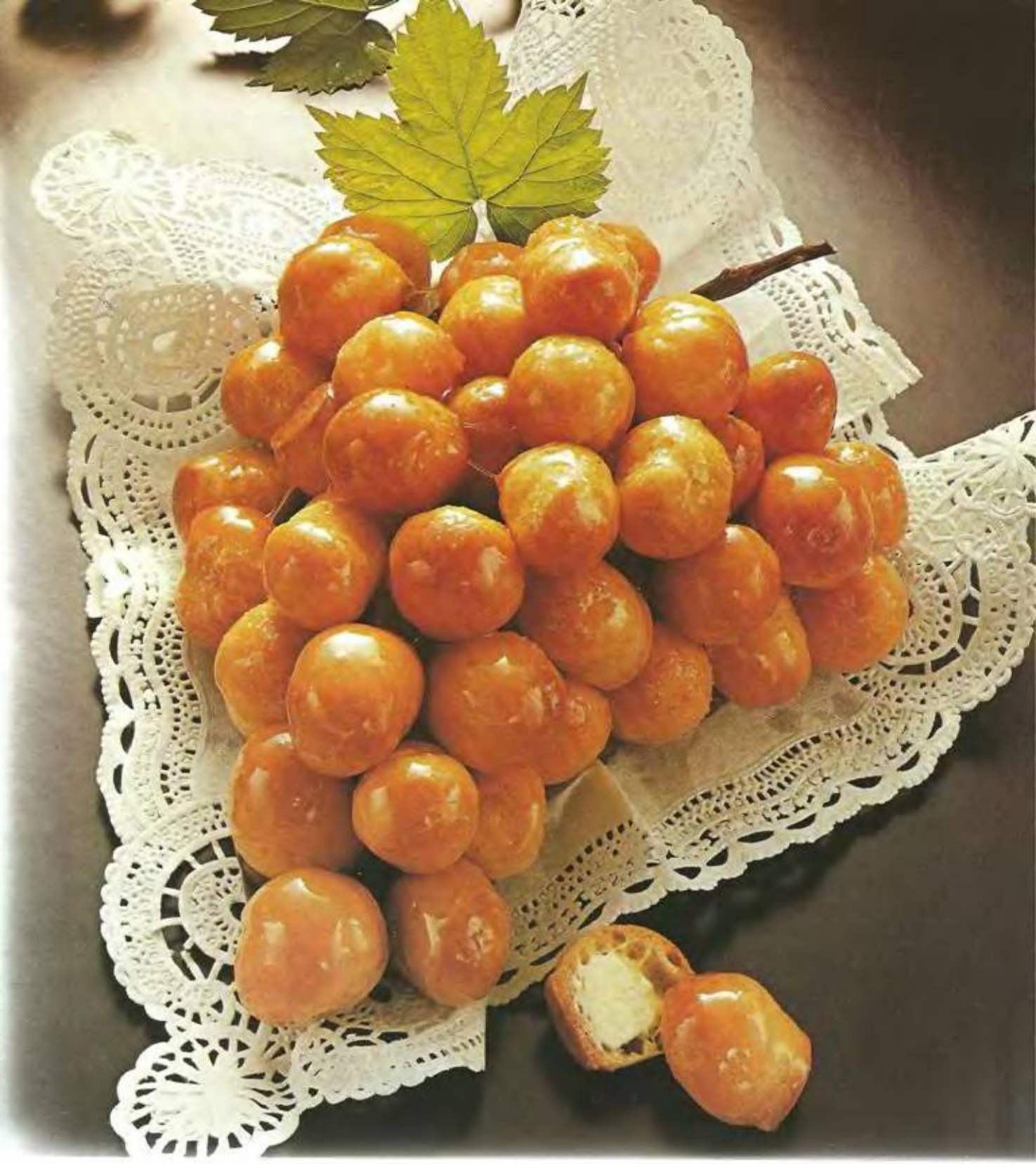
Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Während der ersten 5 bis 8 Minuten den Ofen auf gar keinen Fall öffnen. Nach dem Backen sofort aufschneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker, Wein, Saft und Schale schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und mit sehr wenig Wasser oder Wein im Wasserbad auflösen. Leicht abgekühlt in die Wein-creme rühren. Im Kühlschrank gelieren lassen. Sobald die Masse beginnt, »Straßen zu ziehen«, mit Salz steifgeschlagenes Eiweiß und die Schlagsahne unterheben. Abkühlen und mit einem Spritzbeutel (mit kleinster Tülle) in die Windbeutel füllen.

Die Hälfte des Zuckers unter Rühren langsam schmelzen, mit der halben Wassermenge mischen und im Wasserbad warmhalten. Alufolie mit Öl einfetten, die Windbeutel mit der Zuckermasse überziehen und in Form einer Weintraube darauf zusammenlegen. Durch die Karamelmasse »kleben« die einzelnen »Beeren« zusammen. Aus dem restlichen Wasser nun ebenfalls Karamel kochen und die übrigen »Beeren« auf die gleiche Weise behandeln. Sobald eine Traube fertig ist, etwas Zucker darüberstreuen, damit sie »greifbar« aussieht. Sobald die Karamelmasse fest geworden ist (das geht relativ schnell), die Trauben behutsam auf eine Platte gleiten lassen. Ergibt 3 bis 4 Windbeutel-Weintrauben.

Anmerkung: Zugegeben, ein paar Stunden Zeit brauchen Sie schon für diese kleinen Meisterwerke. Aber Sie werden sehen, die Mühe lohnt sich!

Tip: Die Karamelmasse zum Zusammenkleben in jedem Fall in zwei Portionen herstellen und im gut heißen Wasserbad warm halten. Sie wird sonst sehr schnell hart und fest und läßt sich dann nicht mehr einfach verarbeiten.



An selbstgemachtem Konfekt kommt keiner vorbei

Eine Schachtel mit selbstgemachtem Konfekt ist ein recht liebenswertes Geschenk für Mütter, Schwiegermütter oder vernaschte Freunde; sie ist aber auch eine beliebte Schleckerei beim Kaffee- oder Teestündchen daheim. Probieren Sie es doch auch einmal, Konfekt zu machen, bringt viel Freude. Aber Vorsicht, wer einmal damit anfängt, muß weitermachen – wegen der großen Nachfrage!

Florentinchen

(Bild Seite 75)

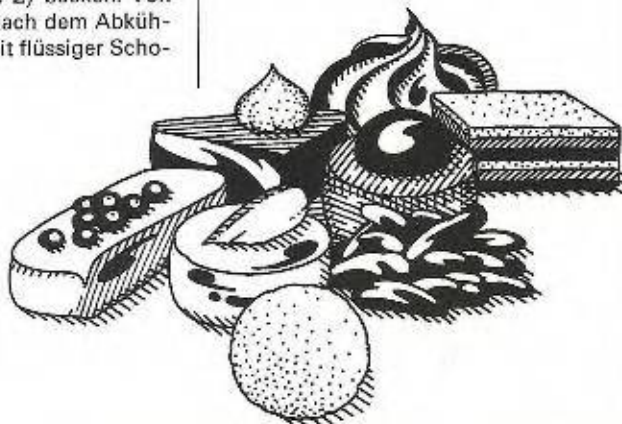
60 g kandierte Kirschen und je 30 g Zitronat und Orangeat fein zerhacken. Zusammen mit 160 g zerbröckelten, blättrigen Mandeln, 170 g Zucker, je 1 Prise gemahlenem Ingwer und Salz, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 100 g Mehl mischen. 2 EL Butter mit je $\frac{1}{2}$ l Milch und Sahne aufkochen, die vorbereiteten Zutaten hineingeben und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen. Im Wasserbad warm halten und mit einem angefeuchteten Teelöffel nur winzige Teilmengen auf ein mit Alufolie belegtes Blech setzen. Sofort mit einem nassen Messer so dünn wie eben möglich ausstreichen (die fertigen Plätzchen sollen nicht größer als 2 cm sein). 15 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene bei 180 Grad (Gas Stufe 2) backen. Von der Folie lösen und nach dem Abkühlen die Unterseiten mit flüssiger Schokolade bestreichen.

Petits fours

(Bild Seite 75)

Aus 4 Eigelb, 1 Prise Salz, 200 g Zucker, 4 Eigelb, je 100 g Mehl und Speisestärke sowie 1 Messerspitze Backpulver einen Biskuit zubereiten, dann auf einem mit Pergamentpapier belegten Backblech dünn verstreichen. Im gut vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten bei 200 Grad (Gas Stufe 3) backen.

Auf die Arbeitsfläche stürzen, das Papier abziehen und die Platte in vier Teile schneiden. Mit Aprikosenmarmelade und Johannisbeer- oder Sauerkirschee überstreichen und dann zusammensetzen. Oberfläche mit Aprikosenmarmelade überziehen. 200 g Marzipan-Rohmasse mit 150 g Puderzucker verkneten, ausrollen, nun als letzte Schicht drauflegen. Mit Pergamentpapier abdecken und mit einem Brett und Gewicht beschwert 24 Stunden kühl stellen. Für die Garnierung 200 g Puderzucker mit 2 Eiweiß und ein paar Tropfen Zitronensaft glatt rühren, den Kuchen in 4 bis 6 cm große Rechtecke, Quadrate oder aber Kreise schneiden, mit dem Guß überziehen und garnieren. Der Guß kann dazu mit Lebensmittelfarben eingefärbt werden. Als Garnierung eignen sich kandierte Blüten und Früchte.



Anmerkung: Für eine zweite Art von Petits fours werden kleine Förmchen (es gibt spezielle Petits-fours-Förmchen) mit feinem Mürbeteig ausgekleidet und blindgebacken (siehe S. 122). Nach dem Abkühlen füllt man sie mit Creme und garniert ebenfalls mit Guß. Dazu eignen sich Zucker- und auch Schokoladenguß.

Mandelsplitter

Ein Eigelb mit 2 EL Cognac oder Rum, einer Prise Salz und 70 g Puderzucker schaumig schlagen. 2 bis 3 EL Kakao und 125 g aufgelöstes, auf Zimmertemperatur abgekühltes Kokosfett einrühren und 250 g Mandelstifte hinzufügen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf Pergamentpapier oder auf Alufolie setzen und abkühlen, bzw. fest werden lassen.

Anmerkung: Anstelle von Mandelsplittern kann man geschälte Erd- oder Haselnüsse oder ebenso Corn-flakes verwenden. Bis zum Servieren in den Kühlschrank legen.

Pflaumentaschen

100 g entsteinte Backpflaumen mit 4 cl Rum übergossen quellen lassen. 200 g geschälte, gemahlene Mandeln mit 200 g Puderzucker, je 2 EL Zitronensaft und Rum zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. Auf der dünn mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, in 5 cm große Quadrate schneiden und jeweils ein sorgfältig auf Küchenpapier abgetropft Pflaumenstückchen darauf legen. Die 4 Ecken darüber zusammenklappen und den Teig leicht andrücken. Nun ein Backblech mit Pergament belegen, die Täschchen daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde bei 120 Grad (Gas Stufe $\frac{1}{2}$) mehr trocknen als backen. Die Ofentür dazu einen Spalt breit offen lassen. Danach auf einem Kuchendraht auskühlen und nachtrocknen lassen.



SIE MÖGEN KEINE STARKE HITZE

Schneeweiß, zuckersüß und federleicht müssen sie sein, diese kleinen Schaumgebilde, die wir auf französisch Kuß, also Baiser, nennen und die bei den Franzosen Meringue und bei den Österreichern Schäumchen oder Spanischer Wind heißen. Und auch erst, wenn der Schaum so luftig wie ein warmer Wind ist, hat man die Voraussetzungen für eine richtige Baisermasse geschaffen. Baisers bestehen nur aus zwei Zutaten, aus Eischnee und Zucker. Manchmal kommen noch Gewürze, Kaffee, Kakao, Schokolade, Likör oder auch Fruchtmark hinzu. Einen Baiserteig gibt es nicht. Diese hauchzarte Mischung aus Eischnee und Zucker heißt bei Fachleuten »Masse«. Die Herstellung ist denkbar einfach und das Ergebnis immer ein Erfolg – wenn man mit den Zutaten sorgfältig umgeht: Die Eier müssen sehr frisch und möglichst gekühlt sein, dann läßt sich viel mehr »Schaum schlagen«. Dabei darf lediglich Eiweiß verwendet werden. Die geringste Spur von Eigelb läßt die Masse zwar cremig, nicht aber sehr schnittfest werden. Dasselbe passiert, wenn Geräte und Schüssel nicht völlig fettfrei sind. Die zweite der Zutaten ist der Zucker. Er sollte nicht zu grob sein. Sehr

gut eignen sich Puderzucker und feiner Streuzucker. Grober ist völlig ungeeignet.

Damit die Baisermasse gelingt, müssen auch die Eiweiß- und Zuckermengen stimmen. Als Regel gilt: doppelt so viel Zucker wie Eiweiß. Da Eier in verschiedenen Größen gehandelt werden, sollten Sie sie bei größeren Baisermengen sicherheitshalber abwägen. Ein paar Tropfen Zitronensaft stabilisieren auch.

Wer zarte Baisers nicht ganz so süß (und außerdem etwas kalorienärmer) backen möchte, kann mit Pektin arbeiten. Pektin ist ein Gelierstoff, der in Früchten – besonders in unreifen Äpfeln – vorkommt. Er wird mit Fruchtsäure als Gelierpulver (Gelfix) angeboten und kann als Ersatz für bis zu einem Drittel der Zuckermenge verwendet werden. Die Fruchtsäure gibt ein feines würziges Aroma ab. Es wird mit wenig Zucker gemischt und dann mit dem noch flüssigen Eiweiß verrührt. Wie gewohnt weiterarbeiten.

Eine Abwandlung der Baisermasse sind die Makronen- und Japonaismassen. Bei beiden werden Nüsse, Mandeln oder Kokosraspeln zugefügt. Die Makronenmasse kann mit Marzipan und die Japonaismasse mit einem winzigen Zusatz von Mehl oder von Speisestärke (manchmal auch mit geringen Öl- oder Buttermengen) zubereitet werden.

Baisers & Makronen

Japonais-Schoko-Torte

Für die Böden:
8 Eiweiß, 1 Prise
Salz, 250 g Zucker,
2 TL Zitronensaft,
250 g gemahlene
Haselnüsse

Für die Füllung:
200 g Kuvertüre
oder Schokolade,
¼ l Sahne,
1 Päckchen
Vanillezucker

Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers einstreuen. Zitronensaft zufügen, kräftig durchschlagen und den restlichen Zucker zusammen mit den Haselnüssen locker unterheben. Am besten mit einem Spatel. Einen Springformboden (Durchmesser 26 cm) oder ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Jeweils 2 bis 3 EL Teig sehr dünn, aber gleichmäßig darauf verstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: Pro Boden 30 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 130 Grad * Gas Stufe $\frac{1}{3}$.

Die Böden sofort auf einen Kuchendraht stürzen, das Papier abziehen und die Böden erkalten lassen. Dabei werden sie sehr knusprig.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die kalten Böden auf beiden Seiten ganz dünn damit bestreichen. Schokolade antrocknen lassen. Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker aromatisieren und die Tortenböden damit zusammensetzen. Den schönsten Boden zurücklassen. Er wird als Oberfläche draufgelegt. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und dann in 16 Stücke zerteilen.

Anmerkung: Diese Torte ist in jeder Beziehung »üppig«. Üppig im Zeitaufwand, üppig im Nährstoffgehalt und vor allen Dingen üppig im Geschmack. Sie ist das Paradebeispiel für die guten Torten, für die es sich schon einmal lohnt, aufs Abendessen zu verzichten.

Tip: Die Torte erst am Serviertag füllen, die Böden werden leicht weich.

Baisertorte mit Sauerkirschen

(Bild rechts)

Für den Boden:
7 Eiweiß,
1 Prise Salz,
250 g Zucker,
5 TL Zitronensaft
**Für Füllung und
Garnierung:**
750 g Sauerkirschen,
¼ l Wasser,
5 EL Zucker,
1 Päckchen
roter Tortenguß,
½ Päckchen
Vanillinzucker,
¼ l Sahne,
1 bis 2 Limonen

Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen, dann nach und nach zwei Drittel des Zuckers einrieseln lassen. Zitronensaft hinzufügen und noch einmal kräftig durchschlagen. Den restlichen Zucker mit einem Gummispatel unterziehen. Einen Springformboden (Durchmesser 26 cm) oder ein Backblech mit Pergamentpapier belegen und ca. ein Drittel des Teiges mit dem Spatel gleichmäßig darauf verstreichen. Restliche Masse in einen Spritzbeutel (große Sterntülle) geben und in einer dicken Linie einen rosettenförmigen Rand um den Boden spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene trocknen.

Backzeit: $3\frac{1}{2}$ Stunden.

Temperatur: E-Herd 100 Grad * Gas Stufe $\frac{1}{2}$ bis 1.

Lassen Sie beim Backen die Ofentüre einen kleinen Spalt weit offen, damit die verdampfende Feuchtigkeit entweichen kann. Den Kuchen dann aus dem Ofen nehmen, vorsichtig umdrehen, das Pergamentpapier leicht anfeuchten und abziehen. Den Baiserboden dann auf einem Kuchendraht auskühlen und nachtrocknen lassen. Inzwischen die Kirschen waschen, entsteinen und im gesüßten Wasser knapp garen (12 Kirschen für die Garnierung zurücklassen). Die Kirschen danach auf ein Sieb geben und $\frac{1}{4}$ l Saft abmessen. Abgekühlte Kirschen möglichst mit Haushaltspapier abtrocknen und auf den Baiserboden legen. Tortenguß nach Aufschrift zubereiten, Kirschen damit überziehen und nach dem Erkalten mit vanillierter Sahne garnieren. Kirschen und die in dünne Scheiben

geschnittenen Limonen (mit Schale – darum vorher in heißem Wasser sorgfältig waschen) anlegen und die Torte schnell servieren. Sie wird durch das Obst leicht zäh.

Anmerkung: Der Baiserboden muß völlig kalt und trocken sein, bevor man ihn mit Früchten belegt. Um ganz sicher zu gehen, daß er nicht weicht, kann man ihn vor dem Belegen mit aufgelöster Schokolade bestreichen.

Tip: Wer eine beschichtete Springform oder ein solches Backblech hat, kann auf das Pergament verzichten. Da löst sich die Baisermasse mühelos.

Tip: Baisertorte mit einem Sägemesser schneiden, sie bröckelt sonst leicht.

Baisers

Nach dem Rezept Baisertorte können Sie alle anderen Baiserformen backen, beispielsweise die nicht nur bei Kindern so beliebten Baiserschalen (kurz nur Baisers genannt): Spritzen Sie knapp handtellergroße runde oder ovale Tupfer aufs Blech. Trocknen Sie sie ebenfalls bei 100 Grad, bzw. Stufe $\frac{1}{2}$ bis 1.

Baisers brauchen etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden, ebensolange wie Baiserstörtchen, die auf die gleiche Weise hergestellt werden. Baiserschalen werden unmittelbar nach dem Backen, wenn sie also noch lauwarm sind, an der Unterseite mit einem Löffel leicht eingedrückt, damit's Platz gibt für spätere Füllungen. Baisers können mit Einmachzucker rot oder mit Kakao braun gefärbt werden, und auch bunte Baisers gibt es: kandierte oder getrocknete Früchte werden sehr fein gehackt oder durch den Fleischwolf gedreht, mit wenigen Tropfen Kirschwasser vermischt und zum Schluß unter die Masse gehoben. Geben Sie mal eine Messerspitze Lebkuchengewürz dazu und backen Sie es als Kleingebäck – das schmeckt nicht nur zu Weihnachtsen.



Baisers, die unwiderstehliche Versuchung für alle »Schaumschläger« und Süßschnäbel

Baisers müssen auf der Zunge zergehen wie Schnee in der Sonne. Um dieses zu erreichen, braucht's nicht viel Mühe, sondern nur etwas Sorgfalt bei der Zubereitung. Trennen Sie die gekühlten, sehr frischen Eier vorsichtig. Es darf absolut kein Eigelb in die Eiweißmasse gelangen. Geben Sie das Eiweiß in ein fettfreies Gefäß und verrühren Sie es mit etwa einem Drittel des Zuckers. Schlagen Sie nun mit dem Handrührgerät (auch die Schneebesen müssen fettfrei sein) auf der niedrigsten Stufe, bis die Masse steif wird. Nun können Sie ein paar Tropfen Zitronensaft zur Stabilisierung hinzufügen und auf der nächsten Stufe weiter schlagen. Streuen Sie dabei nach und nach das zweite Zuckerthirdel hinein. Nun müssen Sie unbedingt weiter schlagen, bis diese Masse schnittfest ist. In keinem Fall sollten Sie früher mit der Arbeit aufhören.

Der Eischnee muß »schnittfest« sein

Machen Sie die Probe: Ein Schnitt mit einem Messer muß deutlich sichtbar bleiben, darf also nicht mehr verlaufen. Jetzt brauchen Sie das Rührgerät nicht mehr. Das letzte Zuckerthirdel wird mit einem Holzlöffel oder mit einem Spatel untergezogen. Zum Backen wird die Baisermasse meistens gespritzt. Belegen Sie das Backblech dazu mit Alufolie oder mit angefeuchtetem Pergamentpapier, das Gebäck löst sich dann hinterher besser.

Baisermasse darf niemals stark backen, sondern muß trocknen. Am besten bei Temperaturen um 100 Grad. Schon ab 130 Grad würde die Masse braun und könnte im Inneren nicht trocken werden. Lassen Sie die Backofentür immer einen Spalt breit offen (z. B. einen Holzlöffel – kein Plastik – dazwischenstecken), damit die Feuchtigkeit auch gut verdampfen kann. Baisers brauchen je nach Größe und Luftfeuchtig-

keit 2 bis 3 Stunden zum Trocknen. Nebenbei sollte nach Möglichkeit nicht stark gekocht werden, denn die Luftfeuchtigkeit im Raum wirkt sich auf die Trocknung aus. Besonders gut eignen sich dafür Umluft- oder Heißlufttherde (siehe Seite 12). Wollen Sie mehrere Baisers gleichzeitig backen, können Sie (auch bei normalen Herden) zwei

Bleche zusammen in den Ofen schieben.

Sollten die Baisers nach der angegebenen Zeit noch nicht getrocknet sein, erhöhen Sie niemals die Temperatur, sondern lassen Sie sie nur länger im Ofen. Je trockner die Baisers sind, um so besser schmecken sie und um so länger kann man sie lagern.

Wie die Baisers so richtig luftig und zart werden



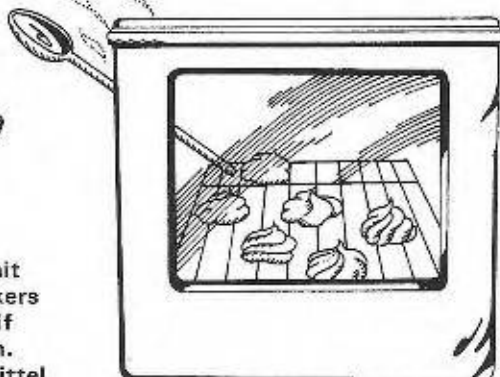
Verwenden Sie nur ganz frische, gekühlte Eier und trennen Sie sie sorgfältig. Auch Spuren von Eigelb lassen den Eischnee nicht mehr fest genug werden.



Eiweiß mit $\frac{1}{3}$ des Zuckers sehr steif schlagen. Zweites Drittel mit ein paar Tropfen Zitronensaft zufügen und kräftig unter die Masse schlagen.



Machen Sie nun die Probe: Ein Schnitt mit einem Messer darf nicht verlaufen, sondern muß sichtbar bleiben. Dann restlichen Zucker unterheben.



Die Baisers müssen bei schwächster Temperatur mehr trocknen als backen. Den Ofen einen Spalt breit offen lassen, damit der Dampf entweichen kann.



NIEMALS KNETEN, NUR SANFT ROLLEN

Können Sie sich vorstellen, wie gebackener Nudelteig schmeckt? Wahrscheinlich möchten Sie's erst gar nicht probieren. Doch genau das tun Sie, wenn Sie in ein knusprig-zartes Blätterteiggebäck beißen. Denn Blätterteig ist nichts anderes als hauchdünne Scheiben eben dieses simplen Teiges, zwischen denen allerdings ebenso viele Butterschichten liegen. Die Butter allein macht's, daß aus diesem Teig (er besteht nur aus Mehl, Salz und Wasser) eines der köstlichsten und beliebtesten Gebäcke werden kann, denn sie hebt die Teigschichten beim Backen und macht das Gebäck dadurch locker. Blätterteig wird folgendermaßen hergestellt: Nudelteig dünn ausrollen, die gleiche Menge kalte, zu einem Ziegel geformte Butter darauf legen, den Teig darüber zusammenklappen und dünn ausrollen. Diesen Vorgang (er heißt »tourieren«) mindestens 4- bis 5mal wiederholen und den Teig zwischendurch immer wieder kühlen. Doch diese Arbeit verlangt nicht nur Zeit, sondern auch Geschicklichkeit, denn sie muß äußerst exakt und gleichmäßig durchgeführt werden. Überlassen Sie sie lieber Industriebetrieben, die es mit Spezialmaschi-

nen besser und müheloser können. Sie bieten erstklassigen Blätterteig tiefgekühlt an, der nur aufgetaut werden muß.

Ganz gleich, ob Sie selbstgemachten oder fertig gekauften verwenden, Blätterteig darf nie geknetet werden, da man dabei die Teigschichten zerstören würde. Um ihm die gewünschte Form zu geben, darf er nur mit sehr leichtem Druck gerollt werden. Drückt man zu stark oder ungleichmäßig, werden die Fettschichten unterbrochen und können den Teig nicht mehr heben. Beim Schneiden verwendet man stets ein sehr scharfes Messer, damit die Teigschichten an der Schnittkante nicht verkleben. Lassen Sie Blätterteig nach dem Formen etwa 20 Minuten ruhen und backen Sie ihn immer auf einem kalt abgespülten Blech oder auf nasser Alufolie, das verhindert weitgehend das »Zusammenschnurren« des Teiges. Wird Blätterteig bei 200 bis 220 Grad gebacken, erzielt man die besten Ergebnisse. Bei zu schwacher Temperatur schmilzt das Fett und läuft aus oder verbindet sich mit dem Teig; bei zu starker dagegen garen die Teigschichten zu schnell und können darum von der Butter nicht mehr gehoben werden.

Servieren Sie Blätterteig immer am Backtag, später schmeckt er nicht mehr. Denn die Butter verbindet sich beim Abkühlen mit den Teigschichten, wodurch diese weich werden.

Blätterteig

Zwillingsbrezeln

- | | |
|----------------|--------------------|
| 150 g Mehl, | 1 Paket |
| 50 g gemahlene | TK-Blätterteig, |
| Mandeln, | Mehl zum Formen, |
| 1 Ei, | 200 g Puderzucker, |
| 1 Prise Salz, | 3 bis 4 EL Wasser, |
| je 75 g Zucker | 3 Tropfen |
| und Butter, | Bittermandel-Aroma |

Mehl mit Mandeln gemischt auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Salz hineingeben, Zucker drüberstreuen und die Butter in Flöckchen auf den Rand verteilen. Alles schnell zu einem glatten Mürbeteig kneten und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. 4 Blätterteigplatten auftauen lassen. Je zwei übereinanderlegen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 40 cm langen Rechteck ausrollen. In 2 cm dicke Streifen schneiden. Den Mürbeteig ebenfalls ausrollen, in Streifen schneiden und diese etwa bleistift-dick und 40 cm lang rollen. Je einen Blätterteigstreifen und einen Mürbeteigstreifen miteinander verschlingen und zu Brezeln zusammenlegen. Dabei beide Teige sehr kühl halten. Auf einem kalt abgespülten Blech in den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene schieben.

Backzeit: 30 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Die Brezeln sofort vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Draht abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser und Bittermandel-Aroma verrühren und die Gebäckstücke damit bestreichen. Möglichst frisch servieren. **Anmerkung:** Einen farblich stärkeren Kontrast bekommen Sie, wenn Sie den Mürbeteig mit 1–2 EL Kakao mischen.

Tip: Die restliche Blätterteigplatte auftauen lassen, in 3 bis 4 cm große Quadrate schneiden, mit verquirltem Ei bestreichen und süß oder pikant bestreuen: mit Mandeln oder Mohn und Zucker, mit Hagelzucker oder mit Krokant; pikant wird's durch Salz, Paprika, Reibkäse oder geröstete Nüsse oder Mandeln.

Apfeltorte nach Art der Normandie

(Bild rechts)

- | | |
|--|-------------------------------|
| 2 Pakete TK-Blätterteig, Mehl zum Ausrollen, | 8 cl Calvados, |
| 1 kg säuerliche Äpfel, 125 g Zucker, | 5 bis 6 Blatt weiße Gelatine, |
| 1/4 l Wasser, | 1/4 l Cidre, |
| | Puderzucker zum Bestäuben |

Für diesen Kuchen benötigen Sie ein Paket und eine Platte Blätterteig. Frieren Sie darum die übrigen Teigplatten sofort wieder ein. Wenn sie zwischendurch nicht antauen, bleibt die Qualität erstklassig. Die sechs Platten auftauen lassen. Je zwei übereinanderlegen und auf schwach bemehlter Fläche zu einem Rechteck (12 bis 14 cm mal 20 bis 25 cm) ausrollen. Backblech mit Alufolie belegen (glänzende Seite nach oben), kalt abspülen und die Teigplatten darauf im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: Pro Boden 15 bis 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Die Böden vom Blech nehmen, die Folie abziehen und die Böden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Schnitze schneiden. Zucker mit Wasser und der Hälfte des Calvados aufkochen. Die Apfelschnitze darin gar ziehen, aber nicht sprudelnd kochen lassen. Die sollen noch Biß behalten. Abtropfen und auskühlen lassen. Sobald sie zimmerwarm sind, in den Kühlschrank stellen. (Je kälter sie sind, desto schneller geliert hinterher die Füllung. Sie sollen aber nicht gefroren sein.) Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine sofort im noch heißen Kochsud auflösen, restlichen Calvados und Cidre (beides zimmerwarm) einrühren und ebenfalls kaltstellen. Kurz bevor die Geleemasse fest wird, die Hälfte der Äpfel auf die untere Teigplatte verteilen, mit Gelee bedecken, die nächste Platte darauflegen und auch mit Äpfeln und Gelee fertig ma-

chen. Die letzte Teigplatte darüberdecken und für wenige Minuten in den Kühlschrank stellen, damit das Gelee völlig erstarren kann. Die Oberfläche dick mit Puderzucker bestäuben und die Torte mit einem Sägemesser zerlegt sofort servieren.

Anmerkung: Rollen Sie den Blätterteig rundherum gut 2 cm größer als die gewünschte Form, beim Backen »schrumpft« er etwas. Nicht glatte Seiten werden vor dem Füllen abgeschnitten.

Tip: Schalten Sie den Kühlschrank ein paar Stunden vorher auf die höchste Stufe ein. Dann müssen Sie nicht so lange auf das Gelieren warten.

Mirlitons

(Französische Mandeltörtchen)

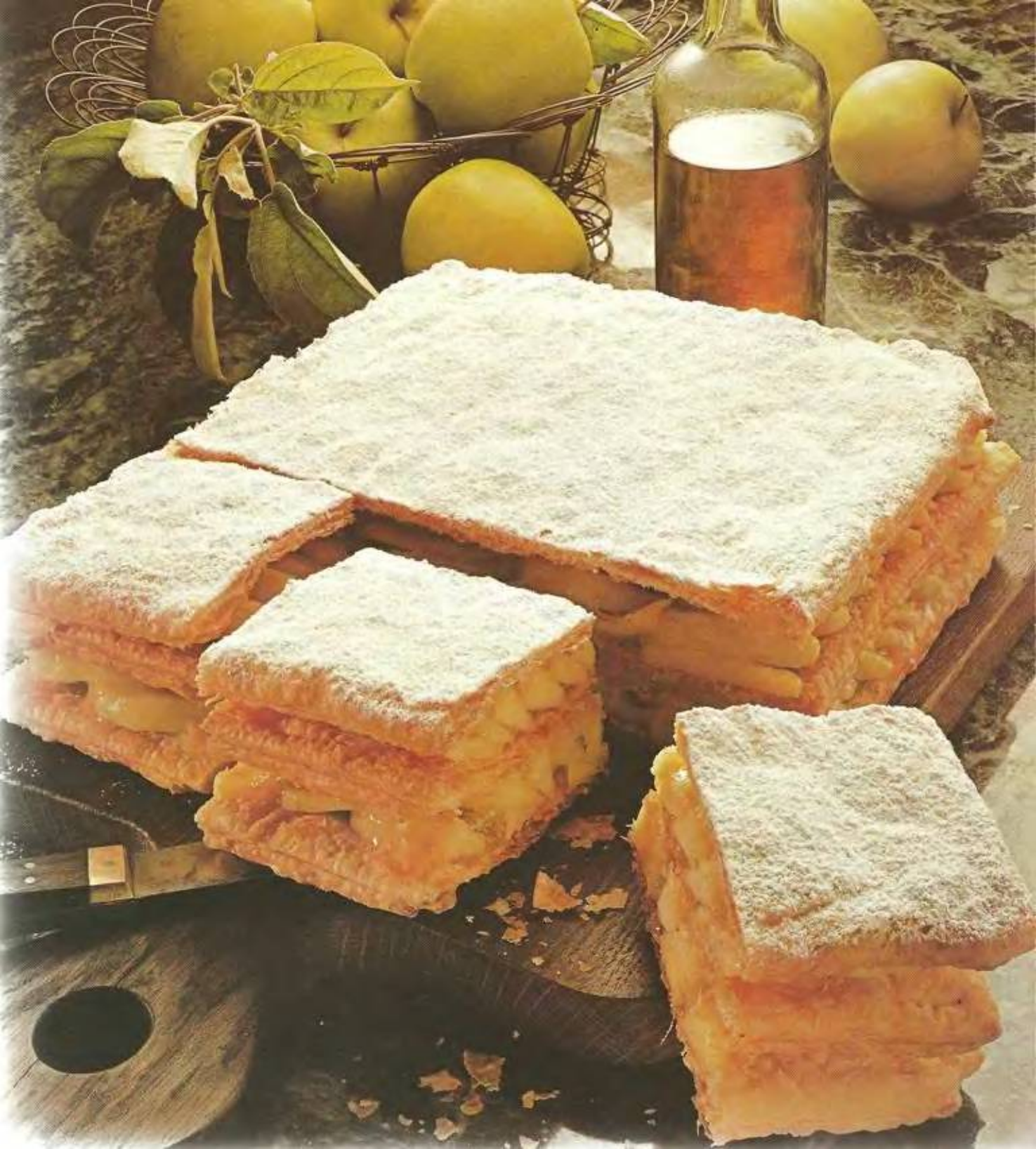
- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1 Paket | 3 EL Orangelikör, |
| TK-Blätterteig, | 1 Orange (Schale), |
| Mehl zum Ausrollen, | 200 g gemahlene |
| 3 EL Aprikosen- | Mandeln, |
| marmelade, | 1 EL flüssige Butter, |
| 1–2 Eier, | Mandeln zum |
| 80 g Puderzucker, | Garnieren, |
| 1 Päckchen | Puderzucker zum |
| Vanillezucker, | Bestäuben |

Blätterteig auftauen lassen. Auf leicht bemehlter Fläche 2 mm dick ausrollen. Runde Förmchen (Durchmesser 8 bis 10 cm) kalt ausspülen und mit dem Teig auslegen. Am Rand etwas überstehen lassen, danach innen dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Für die Füllung Eier mit Zucker, Vanillezucker, Orangelikör und Orangenschale schaumig rühren. Mandeln und die flüssige, aber nicht mehr heiße Butter untermischen, in die Teigförmchen füllen und mit Mandeln garnieren. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Kurz abkühlen lassen, auf einem Kuchendraht mit Puderzucker bestäuben und ganz erkalten lassen. Ergibt 8 Törtchen.



Was das Make-up fürs Gesicht ist, sind Glasuren für den Kuchen. Sie machen interessanter und überdecken kleine Fehler

Glasuren sind das süße Drumherum, das Kuchen sowohl geschmacklich als auch optisch verbessert. Man unterscheidet mehrere Arten, die alle süß, zart und schmelzend sein müssen: Wasser- oder Puderzuckerglasur, Eiweißglasur, Schokoladenglasur, Fettglasur, Fondant- oder Schmelzglasur und Eiweiß-Spritzglasur. Sie alle halten den Kuchen frisch, was durch ein vorheriges Aprikotieren noch verstärkt wird. Außerdem erhält die Glasur dadurch mehr Glanz, weil sie nicht in den Kuchen einziehen kann. Bei sehr feinem Backwerk sollte man darum nicht darauf verzichten. – Aber Glasuren können auch ein Schönheitspflasterchen sein, wenn beispielsweise der Kuchen an kleinen Stellen gebrösel ist oder nach ungleichmäßigem Backen glatt geschnitten werden mußte.

Grundlage aller Glasuren ist Zucker, der meistens als Puderzucker, oft aber auch als Läuterzucker verwendet wird. **Läuterzucker** können Sie selbst herstellen, indem Sie 250 g Zucker mit 200 ccm Wasser unter Rühren kochen, bis ein heller Sirup entsteht. Das dauert je nach Temperatur 5 bis 7 Minuten. Die **Wasser- oder Puderzuckerglasur** ist die einfachste von allen: 250 g Puderzucker werden mit 4 bis 5 EL Wasser (Milch, Saft, Alkohol) glatt gerührt. Evtl. Kakao zusetzen.

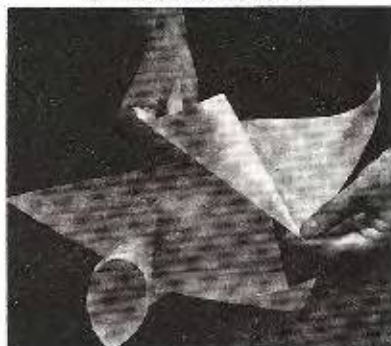
Bei der **Eiweißglasur** verrührt man 1 Eiweiß mit 200 bis 250 g Puderzucker. (Die Menge richtet sich nach der Eigröße.) Diese Glasur sowie die Eiweiß-Spritzglasur sind die einzigen, die sich zum Mitbacken eignen. Um die Eiweißglasur geschmeidiger zu machen, kann $\frac{1}{2}$ bis 1 EL flüssige Butter eingerührt werden.

Zum Überziehen mit **Schokoladenglasur** können Sie aufgelöste Kuvertüre verwenden. Zarter ist aber folgende Mischung: Je 150 g zerbröselte Schokolade und Puderzucker im Wasserbad mit 4 EL heißem Wasser verrühren.

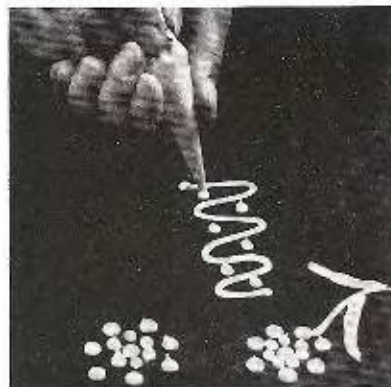
1 Würfel Kokosfett (25 g) auflösen und untermischen.

Die **Fettglasur** eignet sich gut zum Überziehen von Kleingebäck, weil sie lange weich und streichfähig bleibt: 250 g Puderzucker mit 1 bis 2 EL heißem Wasser, 1 kleinen Spritzer Essig

Pergamenttüte aus einem Dreieck



Ein gleichschenkeliges Dreieck schneiden, die spitzen Ecken zur Mitte der langen Seite drehen. Innere Spitzen nach außen, äußere nach innen falten.



Den Guß einfüllen und das Tütchen zusammenfalten. Nun eine Spritzprobe machen und die Spitze evtl. noch ein wenig abschneiden.

und 150 bis 175 g heißem Kokosfett verrühren.

Für die **Fondant- oder Schmelzglasur** müssen 250 g Fondant (fertig gekauft) bei sehr schwacher Hitze mit 9 EL Läuterzucker verrührt werden, bis die Masse dickflüssig und sehr cremig ist. Die **Eiweiß-Spritzglasur** muß sehr fest, fast salbenartig sein, damit sie nicht verläuft. Je nach Größe verrührt man 1 Eiweiß mit 300 bis 350 g Puderzucker und einigen Tropfen Zitronensaft, bis die Masse schaumig und fest ist. Je länger gerührt wird, desto weißer wird die Glasur.

Alle Glasuren können farblich verändert werden. Bestens geeignet sind Speisefarben (im Lebensmittelhandel) sowie Eigelb, Safran, Obstsaft, Gelee, Instant-Kaffee, Kakao, Schokolade. Sämtliche Mengenangaben reichen für eine Torte oder einen Kasten Kuchen. Für Kleingebäck aus vergleichbarer Teigmenge muß die Glasur um ein Viertel bis ein Drittel erhöht werden.

Spritzen mit einem Papiertütchen

Jeder Spritzguß muß sehr fest sein, damit er seine Form behält und nicht verläuft oder vielleicht beim Spritzen tropft. Um die Konsistenz zu prüfen, sollte man darum stets eine Probelinie und ein paar Probetupfer auf Pergamentpapier spritzen. Für Anfänger in dieser kleinen Kunst empfiehlt es sich darum, kleine Muster und Motive auf Pergamentpapier zu spritzen und sie nach dem Festwerden auf die Torte zu legen. – Beim Spritzen selbst muß die Hand im Gelenk locker beweglich bleiben und die Glasur nur mit leichtem Druck aus der Tüte gepreßt werden. Setzen Sie den Beutel nur zu Beginn einer Linie auf und ziehen Sie ihn dann etwas hoch, so daß der Glasurfaden »schwebt«. Er läßt sich dann viel leichter in die gewünschte Richtung führen.



DREI WEGE ZUM FRISCHEN GEBÄCK

Quark- und Plunderteige weisen zwar in der Herstellung teilweise erhebliche Unterschiede auf, nicht aber in der Art der daraus zubereiteten Gebäckstücke. Denn sie alle (Plunder-, Quark-Blätter- und Quark-Öl-Teig) werden hauptsächlich zu Kränzen, Böden und Kleingebäck (wie Hahnenkämme oder Kaiserkragen, Taschen oder Rädchen, siehe Seite 65) verwendet. Der Geschmack ist bei allen drei Teigen sehr frisch und fein säuerlich, das Gebäck leicht und locker – und sie alle sollten direkt am Backtag serviert werden.

Der Plunderteig ist eine Kombination von Hefe- und Blätterteig. Man bereitet einen einfachen Hefeteig und rollt wie beim Blätterteig Butter in dünnen Schichten hinein (s. Seite 66).

Der Quark-Blätterteig wird wie Plunder- und Blätterteig touriert. Er ist besonders leicht und locker, denn Quark und die Butter heben ihn. Grundsätzlich besteht Quark-Blätter-Teig aus gleichen Teilen Mehl, Quark, Butter, vermischt mit etwas Backpulver und einer Prise Salz: Mehl mit Salz und Backpulver mischen, dann die gut gekühlte Butter in Flöckchen sowie den ebenfalls gekühlten Quark zufügen und alles

sehr schnell verkneten. Verwenden Sie dazu am besten die Knethaken des Rührgerätes oder der Küchenmaschine, damit der Teig nicht warm wird.

Kneten Sie ihn lediglich zum Schluß mit den Händen schnell durch und rollen Sie ihn auf der leicht bemehlten Fläche etwa fingerdick zu einem Rechteck aus und klappen Sie ihn (wie Blätter- oder Plunderteig) dreiteilig zusammen. Wiederholen Sie diesen Vorgang noch zweimal und lassen Sie den Teig kühlen. Quark-Blätterteig wird auf kalt abgespültem Blech bei 200 bis 220 Grad gebacken. Da er wie echter Blätterteig weder süß noch pikant ist, kann er beliebig gefüllt werden.

Auch der Quark-Öl-Teig, Nr. drei in dieser Gruppe, kann süß oder pikant sein, doch gibt man hier die Aromaträger häufig gleich mit in den Teig. Der Quark wird mit Öl, Gewürzen und je nach Feuchtigkeit mit mehr oder weniger Milch verrührt und dann mit der doppelten Mehlmenge gemischt und kurz durchgeknetet. Das Mehl sollte vorher mit Backpulver gesiebt werden. Als Grundrezept können Sie von 200 g Quark, 4 bis 6 EL Milch, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ l Öl, bis zu 100 g Zucker und 400 g Mehl (vermischt mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver) ausgehen. Die Mehlmenge richtet sich dabei nach dem Flüssigkeitsgehalt des Quarks, der Teig soll elastisch wie ein Hefeteig sein.

Quark & Plunder

Mandelkranz

Für die Füllung:

Je 60 g Rosinen und getrocknete Aprikosen,
4 cl Portwein,
350 g gemahlene Mandeln,
1 EL Rosenwasser,
2 Eier, 3 EL Sahne,
125 g Puderzucker
Für den Teig:
200 g Magerquark,
8 EL Milch, 1 Prise Salz, 80 g Zucker,

1/2 Zitrone (Schale),
1 Ei, 1/2 l geschmacksneutrales Öl, 550 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver, Mehl zum Ausrollen, Butter oder Öl zum Einfetten

Für die Garnierung:

125 g Puderzucker,
1 EL Rosenwasser,
40 g blättrige Mandeln

Rosinen in heißem Wasser waschen, abtrocknen und zusammen mit den sehr feingehackten Aprikosen in eine Schüssel geben. Mit Portwein begießen und zugedeckt aufquellen lassen. Mandeln mit Rosenwasser, Eiern, Sahne und Puderzucker verkneten und ebenfalls zudecken (damit das Aroma nicht verfliegt). Für den Teig Quark mit Milch, Salz, Zucker, Zitronenschale, Ei und Öl verrühren. Die Hälfte des Mehls einrühren, zweite mit Backpulver einkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die gequollenen Früchte in die Marzipanmischung arbeiten und diese auf den Teig verteilen. Dabei einen 1 bis 2 cm breiten Rand frei lassen. Von einer Längsseite her aufrollen, die Teigränder gut zusammendrücken und diese Rolle zu einem Kranz zusammendrehen. Die Nahtstellen ebenfalls zusammendrücken. Auf einem gefetteten Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Für die Garnierung Puderzucker mit Rosenwasser verrühren, den Kranz damit überziehen und mit den Mandeln bestreuen. Guß fest werden lassen und den Kranz in 10 bis 12 Stücke zerteilen. Frisch servieren.

Tip: Teig auf einem Blech ausrollen, mit Obst belegen und wie Hefeteig-Bleckuchen backen.

Gefüllte Quark-Blätter-Taschen

Für den Teig:

250 g Magerquark,
250 g gekühlte Butter,
1 Prise Salz,
1/2 Zitrone (Schale),

250 g Mehl,
2 TL Backpulver,
Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

300 g Äpfel oder Birnen,
1/2 Zitrone (Saft),

je 80 g gemahlene Haselnüsse und Mandeln,
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas,
40 g Zucker

Außerdem:
Butter zum Einfetten,
Sahne oder Milch zum Bestreichen und Puderzucker zum Bestäuben

Quark mit der kalten, in Flöckchen geschnittenen Butter, Salz, Zitronenschale und dem mit Backpulver gemischten Mehl in eine Schüssel geben und schnell verkneten – am besten mit dem Handrührgerät (Knethaken), damit der Teig nicht zu warm wird. – Auf schwach bemehlter Fläche ca. 1/2 cm dick ausrollen, wie Plunderteig (siehe Seite 66) mehrfach zusammenklappen, ausrollen und kühlen. Den fertigen Teig erneut 1/2 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen (Durchmesser 1,5 cm) ausstechen und mit der Füllung belegt zusammensetzen. Für die Füllung die Äpfel oder Birnen schälen, entkernen und grob raspeln. Mit den übrigen Zutaten mischen. Teigränder mit einer Gabel gut zusammendrücken, die Taschen auf ein gefettetes Blech legen und mit Sahne oder Milch bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene goldgelb backen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Der Teig läßt sich auch pikant füllen. Siehe dazu die Kapitel »Strudel« und »Brote und pikante Kuchen«.

Tip: Quark-Blätter-Taschen mit Mandelfüllung (siehe Mandelkranz) oder mit Plunderteigfüllungen (siehe S. 66) versehen. Oder statt mit Puderzucker mit Zuckerguß servieren.

Plunderteig-Gebäck

(Bild rechts)

Für den Teig:

500 g Mehl, 250 g Butter, 30 g Hefe, 40 g Zucker, 1/2 l Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz,
Mehl zum Ausrollen, Butter zum Einfetten

Für die Glasur:

200 g Puderzucker, 3 bis 4 EL Wasser, gehackte Mandeln und Pistazien sowie Krokant zum Bestreuen

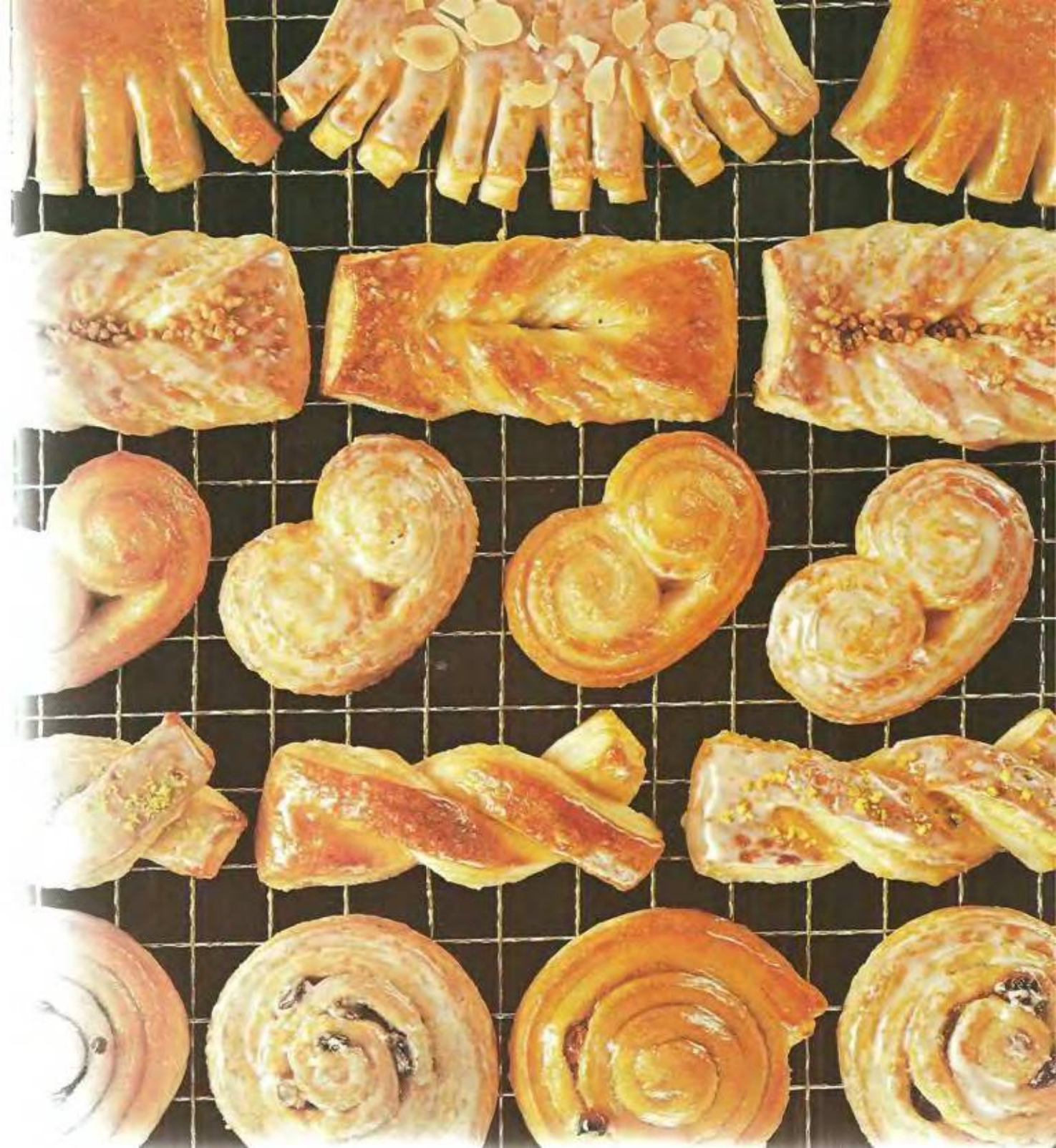
50 g Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, 200 g gekühlte Butter in Flöckchen darauf verteilen und beides schnell verkneten. Zu einem Ziegel formen, zwischen Pergamentpapier daumendick ausrollen, in den Kühlschrank legen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken und die zerbröckelte Hefe darin mit etwas Zucker und wenig Milch verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und gut verkneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich von Schüsselrand löst. 15 Minuten kühlen, dann auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, den Butterblock in die Mitte legen und den Hefeteig von allen Seiten darüber schlagen. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, ausrollen und wieder zusammenschieben. Diesen Vorgang – wie auf Seite 66 gezeigt – noch zweimal wiederholen und den Teig zwischendurch immer wieder gut kühlen. Danach den Teig knapp 1 cm dick ausrollen, nach den Angaben auf Seite 66 formen und auf einem gefetteten Blech in den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene schieben.

Backzeit: Je nach Gebäckgröße 15 bis 45 Minuten.

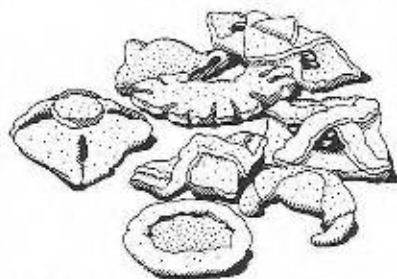
Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Noch lauwarm mit Zuckerguß überziehen und mit gehackten Mandeln, Pistazien, Nüssen oder Krokant bestreuen.

Anmerkung: Der Teig kann – je nach Geschmack – aromatisiert werden: mit Vanille, Zimt, Zitronenschale, Kardamom oder Back-Aroma.



Alle »tourierten« Teige werden sehr luftig. Sie eignen sich hervorragend für kleine Gebäckstücke



Die typischen Vertreter sind Blätter- und Plunderteig (siehe dazu auch Seite 59 und 63). Die Technik ist in beiden Fällen dieselbe, nur verwendet man beim Blätterteig einen Nudelteig, während der Plunderteig mit Hefeteig zubereitet wird:

Gekühlte Butter (die häufig mit etwas Mehl verknetet wird, um sie zäher und elastischer zu machen) zwischen Pergamentpapier daumendick zu einem Ziegel ausrollen und in die Mitte des gekühlten, sehr dünn zu einem Rechteck ausgerollten Teig legen. Diesen von allen vier Seiten über den Ziegel schlagen und für 15 bis 30 Minuten in den auf Höchststufe eingeschalteten Kühlschrank legen. Dann in einer Richtung unter leichtem Druck ausrollen, bis der Teig etwa 3mal so lang wie breit ist. Beide Teigenden zur Mitte hin einschlagen, wieder kühlen und diesen Vorgang noch zwei- bis viermal wiederholen. Zwischendurch immer sehr gut kühlen, jeweils ca. 15 Minuten.

Diese Formen sind ganz einfach

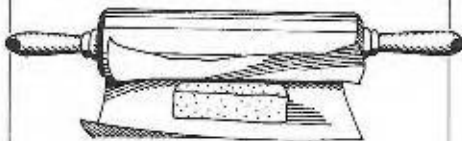
Den gut gekühlten Teig knapp 1 cm dick ausrollen, in 10 cm lange, 5 cm breite Streifen schneiden. Teig von einer Seite einschneiden, daß er nur noch an den anderen Seiten zusammenhängt. Beide Teigstränge zusammenrehen. Oder den Teig in der Mitte einschneiden, so daß ein Schlitz entsteht. Ein Teigende hindurchziehen. Beide Arten mit Ei und/oder Milch be-

strichen backen. Abgekühlt mit Zuckerguß überziehen und mit Mandeln, Nüssen, Pistazien oder Krokant bestreuen.

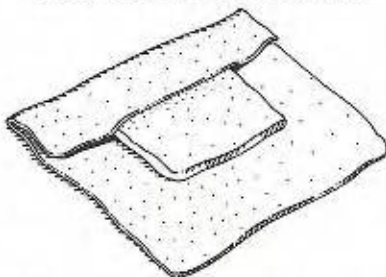
Teig ausrollen, mit Füllung bedecken, von einer oder auch von beiden Seiten schneckenförmig aufrollen und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten abbacken. Oder den ausgerollten Teig in ca. 12 cm große Quadrate schneiden, in die Mitte einen Marmeladentupfer geben und die Ecken zur Mitte hin darüberklappen. Evtl. noch ein kleines Teigplättchen aufsetzen. Teigquadrate für Rädchen oder Windmühlen in den Ecken jeweils 4 cm einschneiden, in die Mitte eine Aprikosenhälfte oder etwas Fül-

lung geben und die eingeschnittenen Ecken mit je einer Seite zur Mitte klappen. Für Hahnenkämme oder Kaiserkragen etwas Füllung in die Mitte geben, den Teig darüber zur Hälfte einschlagen und an einer Seite kammartig einschneiden. Doch auch Hörnchen, Brezeln oder Zöpfe (mit oder ohne Füllung) sind sehr beliebt. Als Füllung eignen sich außer denen von Seite 64 Marmeladen, abgetropfte Dosenfrüchte, Marzipan, Apfelkompott und Mandel- oder Nußfüllungen (2 Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen, 125 g gemahlene Nüsse oder Mandeln hinzugeben, mit Back-Aroma oder Alkohol [Rum, Cognac, Likör] parfümieren).

So werden die beiden Teige richtig »touriert«



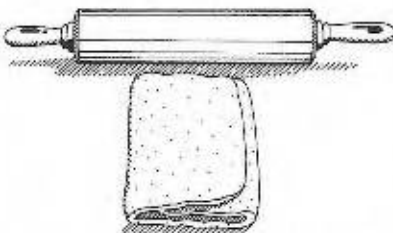
Butter mit Mehl verkneten, zu einem Ziegel formen und zwischen Pergamentpapier gut 1 cm dick ausrollen. Dann reichlich 15 Minuten kühlen.



Den gekühlten Teig zu einem dünnen Rechteck ausrollen, die Butter in die Mitte legen und den Teig von allen Seiten darüber zusammenklappen.



Den Block nach dem Kühlen in einer Richtung ausrollen, bis er etwa dreimal so lang wie breit ist. Dabei darf nie stark auf den Teig gedrückt werden.



Beide Seiten zur Mitte klappen, 20 Minuten kühlen und dann diese Arbeitsgänge noch zwei- bis viermal wiederholen. Dazwischen immer kühlen.



FEST MUSS ER SEIN, ABER NICHT TROCKEN

Zwar behaupten auch Böhmen und Ungarn von sich, den besten Strudel zu machen und ihn erfunden zu haben, aber er ist nun mal ein echtes Österreicher Kind. Und Österreicher nehmen's mit der Herstellung sehr genau. Wichtigste Voraussetzung sind Zeit und Fingerspitzengefühl, sagen sie, sonst läßt sich der Teig niemals hauchdünn ausziehen. – Im Gegensatz zu anderen Teigen soll Strudelteig nicht aufgehen und locker werden, sondern eine papierähnliche Hülle für saftige, meistens ziemlich üppige Füllungen. Seine Grundzutaten sind Mehl, Fett und Wasser, zu denen immer eine Prise Salz gehört. Beim Fett kann man je nach Rezept zwischen Butter, Öl und Schmalz wählen. Häufig wird auch etwas Ei zugefügt. Es färbt den Teig nicht nur schön gelb, sondern läßt ihn beim Backen auch knuspriger werden. Allerdings sollte man dann beim Ausziehen des Teiges sehr vorsichtig arbeiten, er reißt schneller. Kleiner Trick, um das Reißen zu verhindern: Geben Sie $\frac{1}{2}$ bis 1 TL Essig in den Teig, das macht ihn elastischer. Aber beginnen wir von vorn: Zuerst müssen alle Zutaten auf gleiche Temperatur gebracht werden. Eier aus dem Kühlschrank und Mehl

(sowie Öl) aus einer kalten Speisekammer sollten mindestens 1 Stunde in Heizungsnahe liegen, damit sie gleichmäßig verknetet werden können. Auch die Flüssigkeit muß gleiche Temperatur haben, darf aber auf keinen Fall heiß zugegossen werden.

Strudelteig muß äußerst gut geknetet und dann »geschlagen« oder »geworfen« werden, damit er elastisch wird. Dazu formt man den sehr glatten Teig zu einer Kugel und läßt ihn mit Schwung auf die Tischplatte fallen. Und zwar so lange, bis sich beim Durchschneiden weder Mehltreue noch Blasen zeigen. Danach muß er 30 Minuten in einem heißen, trockenen Topf (vorher Wasser darin kochen) quellen. Erst danach geht's an die Feinarbeit, an das Ausziehen. Dazu wird ein großes Küchentuch mit Mehl bestäubt und der Teig darauf von der Mitte aus ohne großen Druck dünn ausgerollt. Dann greift man mit flach ausgestreckten Händen unter die Teigplatte und zieht sie mit den Fingerspitzen so weit wie möglich auseinander. Er ist dünn genug, wenn man eine Zeitung hindurchlesen kann, sagt man in Österreich. Aber für den Anfang reicht's vielleicht, wenn nur die Überschriften (oder das Küchentuchmuster) hindurchscheinen. Dazu noch ein kleiner Tip: Wenn Sie den ausgerollten Teig mit Fett bestreichen, reißt er nicht so leicht. Denn je dünner der Teig, desto besser.

Strudelteig

Strudel-Füllungen

Apfelfüllung: 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und je 100 g Semmelbrösel und gemahlene Haselnüsse unter Rühren darin goldgelb werden lassen. Abkühlen und auf dem ausgerollten, mit saurer Sahne bestrichenen Teig verteilen. Äpfel schälen, entkernen und fein schnetzeln. Zusammen mit 80 g gewaschenen und getrockneten Rosinen oder Korinthen darübergeben und alles mit 125 g Zucker, vermischt mit 2 bis 3 TL Zimt, bestreuen.

Kirschfüllung: Ausgerollten Teig mit flüssiger Butter bestreichen und mit 150 g fein zerbröselten Makronen bestreuen. 900 g gut abgetropfte Sauerkirschen (aus Glas oder Dose) mit 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker und 80 g gehackten Mandeln darüber verteilen.

Aprikosenfüllung: 100 g zerbröselte Löffelbiskuits auf den mit Butter bestrichenen Teig streuen. 3 Eiweiß mit 100 g Zucker, 2 TL Zitronensaft und 1 Paket Schlagschaum oder Schlag-Fit sowie der nötigen Milch (siehe Aufschrift) steif schlagen. 500 g Aprikosen (Glas oder Dose) abtropfen lassen, würfeln und zusammen mit 80 g Krokant und 1 verquirlten Eigelb unterheben. Die Löffelbiskuit-Brösel mit 2 cl Aprikosenlikör oder Rum beträufeln und die Aprikosenmasse darauf verstreichen. Sofort zusammenrollen und backen, sonst könnte die Füllung wieder weich werden.

Orangen-Füllung: Teig mit flüssiger Butter bestreichen. 3 Eiweiß mit 100 g Zucker, 1 Prise Salz und dem Saft einer Orange schnittfest schlagen. 60 g Cornflakes und 4 sorgfältig geschälte, gewürfelte und entkernte Orangen (sämtliche weiße Häutchen entfernen) zusammen mit 3 EL flüssiger, aber nicht mehr heißer Butter unterziehen. Auf dem Teig verteilen und sofort in den vorgeheizten Ofen schieben.

Strudel mit Obstfüllungen

Für den Teig: 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 3 EL Öl, 100 ml lauwarmes Wasser, Mehl zum Ausrollen, Butter zum Einfetten und zum Bestreichen, Puderzucker zum Bestäuben

Gesiebes Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Öl und nach und nach Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und »werfen«. Das heißt: die Teigkugel jeweils ein Stückchen anheben und auf die Tischfläche schleudern, um Luft- und Mehlbläschen herauszuarbeiten. (Beim Durchschneiden müssen die Flächen völlig glatt und homogen aussehen.) Auf Pergamentpapier in einen heißen, trockenen Topf (vorher Wasser darin kochen), legen und 30 Minuten ruhen lassen. Dadurch quillt das Mehl, und der Teig reißt beim Ausrollen nicht so schnell. In dieser Zeit die jeweilige Füllung zubereiten.

Den Teig anschließend auf bemehltem Küchentuch ausrollen und hauchdünn ausziehen. Teig mit Butter oder Sahne bestreichen und die Füllung darauf verteilen. Rundherum etwa 5 cm frei lassen. Nun zuerst die Seiten über die Füllung schlagen. Dann mit Hilfe des Tuches den Teig aufrollen. Achten Sie darauf, daß er nicht reißt und die Füllung herausfällt. Die Teigenden gut andrücken und den Strudel (wieder mit Hilfe des Tuches) auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Dick mit Butter bestreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 45 bis 55 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren.

Rahmstrudel

(Bild rechts)

1 Rezept »Strudel mit Obstfüllungen«
Für die Füllung: 70 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Zitrone (Schale), 1 EL, 1 Eigelb, 200 g Magerquark, 200 g saure Sahne, 100 g Rosinen
Außerdem: Mehl zum Ausrollen, 2 EL Semmelbrösel, 60 g Butter, 5 EL Sahne, 1 EL Zucker

Den Teig zubereiten und gut quellen lassen.

Für die Füllung die Butter schaumig rühren. Dabei nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale mit Ei und Eigelb zugeben. Sehr gut untermischen. Löffelweise Quark und saure Sahne zufügen. Rosinen in heißem Wasser schnell waschen und in einem Küchentuch sehr gut trockenreiben und zum Schluß unterheben.

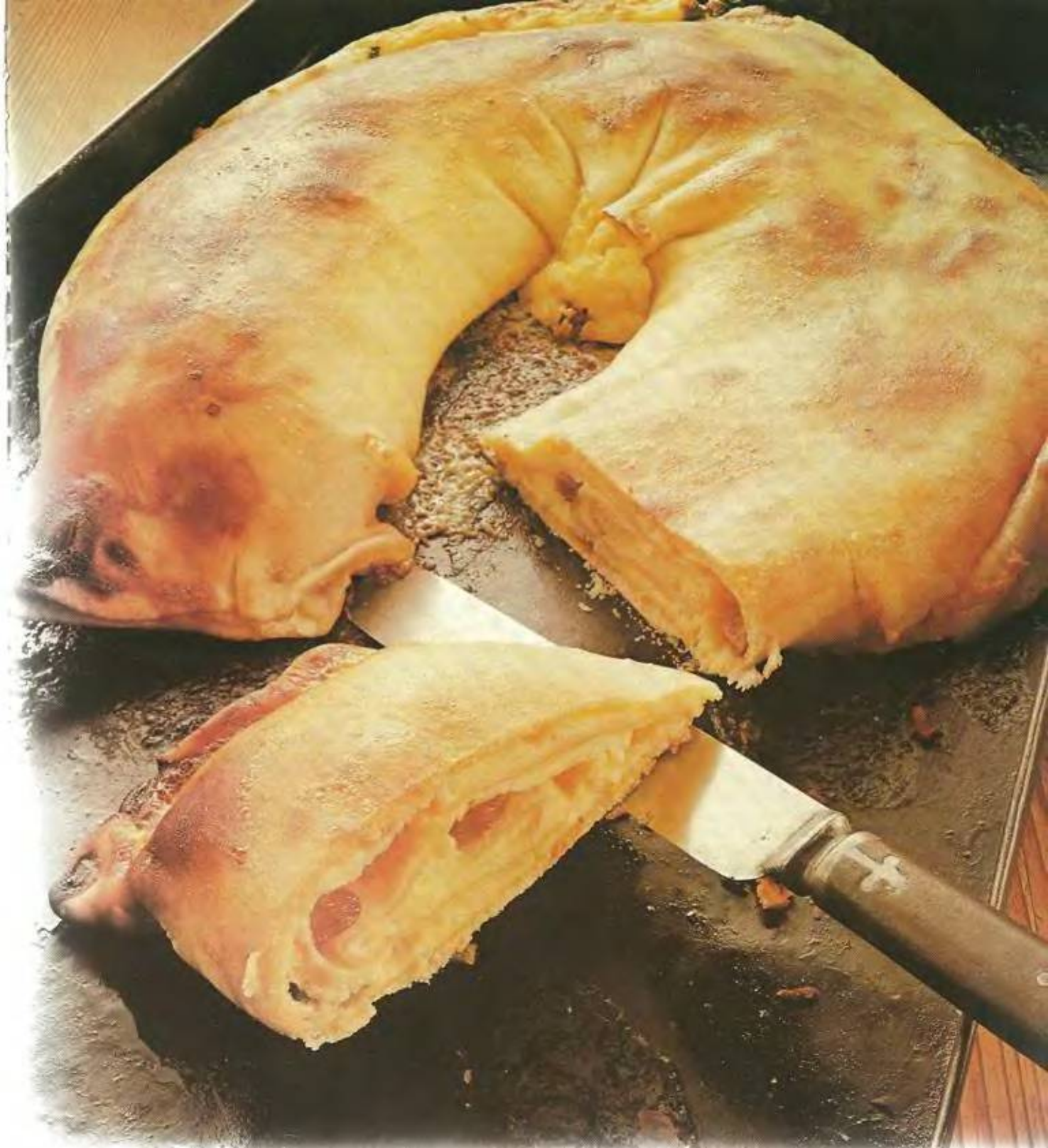
Den Teig hauchdünn ausrollen und ausziehen (dickere Ränder abschneiden) und dünn mit flüssiger, aber nicht mehr heißer Butter bestreichen. Die Semmelbrösel drüberstreuen und die Quarkmasse darauf verteilen. Rundherum einen 4 bis 5 cm breiten Rand lassen. Die seitlichen Ränder über die Füllung schlagen und den Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen. Schneckenförmig auf ein gefettetes Backblech (oder in eine gefettete feuerfeste Form legen, gut mit flüssiger Butter bestreichen und in den heißen Ofen auf die untere oder mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 45 bis 55 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Nach 30 bis 40 Minuten die mit Zucker verrührte Sahne darübergießen, wodurch der Strudel eine knusprige Karamelschicht bekommt.

Tip: Aromatisieren Sie die Füllung doch mal mit 3 EL gehackten Mandeln, Nüssen oder kandierten Früchten, geben Sie die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu oder servieren Sie den Strudel mit einem Püree aus frischen Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist.



Strudelteig muß hauchdünn und knusprig sein, die Füllung üppig und beides zusammen ganz frisch

Sobald der Strudelteig hauchdünn ausgezogen ist, schneiden Sie die dicken Ränder ab (sie lassen sich oft nicht so gut ausziehen), denn sie würden als dicke Teigschicht in der Füllung liegen. Bestreichen Sie den Teig nun noch einmal dünn mit Öl oder flüssiger Butter und geben Sie die Füllung darauf. Bei saftreichen Obstfüllungen empfiehlt es sich, eine Schicht Semmelbrösel und/oder Nüsse oder zerbröckelte Makronen darauf zu streuen, damit der Teig nicht durchweicht. Dabei und beim Auftragen der Füllung müssen die Ränder frei bleiben, und zwar so breit, daß sie über die Füllung geschlagen werden können. Jetzt wird der Strudel zusammengerollt. Keine Angst, es ist nicht so schwierig, wie es scheint. Heben Sie das Tuch direkt unter der vorderen Teigkante hoch und halten Sie den Teig dazu mit den Fingerspitzen leicht dagegen. Ziehen Sie das Tuch dann schräg nach oben und lassen Sie den Teig auf diese Weise langsam herunterrollen. Er formt sich dabei fast automatisch, ohne zu reißen. Heben Sie ihn dann mit dem Tuch über das gefettete Blech und lassen Sie ihn hier ebenso »abrollen«. Nun wird er rundherum noch einmal mit etwas Fett (manchmal aber auch mit Sahne oder Milch) bestrichen und sofort in den vorgeheizten Ofen geschoben. Strudel bäckt man normalerweise bei 200 bis 220 Grad. Dabei sollte er mehrmals mit Fett bepinselt werden. Bei manchen Rezepten wird zusätzlich etwas Milch oder Sahne angegossen, wodurch er ganz besonders saftig wird. Zu diesem Zweck sollte man ihn statt auf einem Blech besser in einer feuerfesten Form oder in einer Fettpfanne backen.

Strudel kann warm oder kalt serviert werden, aber er muß immer sehr frisch sein. Am nächsten Tag ist er höchstens noch halb so lecker. Pikante Strudel (der Teig kann süß oder herzhaft gefüllt werden, da er geschmacksneutral ist) sollten Sie immer heiß auf den Tisch bringen. Denn meistens enthalten sie relativ viel Fett, das abgekühlt nur noch selten wirklich gut schmeckt.

So wird der Strudelteig wirklich hauchdünn

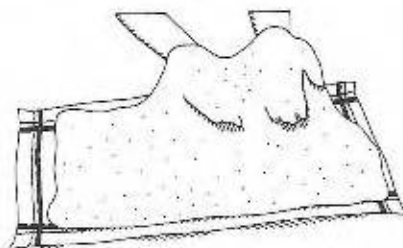


Alle Zutaten, Mehl, Wasser, Fett müssen leicht angewärmt sein. Wird Ei oder Eigelb dazu verwendet, darf es nicht aus dem Kühlschrank kommen.

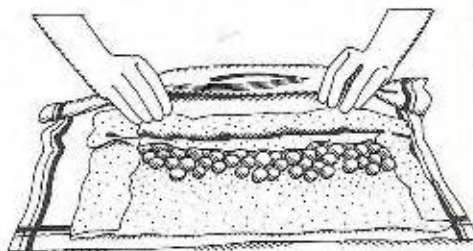


Der fertige, sehr glatte Teig wird auf Pergamentpapier in einen heißen, trockenen Topf gelegt, damit das Mehl quellen kann. Das macht ihn elastisch.

Wer sich nicht die Zeit nehmen will (oder kann), einen Strudelteig selbst herzustellen, braucht trotzdem nicht zu verzichten. Die Industrie bietet ihn vorgefertigt in guter Qualität an. Außerdem kann man aus tiefgekühltem Blätterteig auch ausgesprochen knusprige und lockere Strudel backen. Sie sind durch die Butter im Teig besonders locker und knusprig.



Auf einem leicht bemehlten Tuch wird der Teig zuerst von der Mitte aus möglichst dünn ausgerollt. Danach zieht man ihn über den flach ausgestreckten Händen vorsichtig auseinander, bis das Tuch hindurchscheint. Der Teig darf dabei nicht reißen.



Nun die Füllung darauf verteilen und die Ränder dabei freilassen. Diese über die Füllung schlagen und den Teig mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Vom Tuch auf das Backblech gleiten lassen, so daß der Teigrand unten liegt. Sofort backen.

Ananas-Reis-Strudel

Für die Füllung:
100 g Milchreis,
¼ l Milch,
3 EL Wasser,
1 Prise Salz,
½ Vanilleschote,
50 g Zucker,
2 Eigelb,
350 g Ananas
aus der Dose.
Für den Teig:
250 g Mehl, 1 Prise

Salz, 1 Eigelb,
1 Päckchen
Vanillinzucker,
4 bis 5 EL
lauwarmes Wasser,
50 g flüssige Butter
Außerdem:
Butter zum
Bestreichen und
zum Einfetten,
Mehl zum Ausrollen,
4 EL Sahne zum
Bestreichen

Für die Füllung den Reis in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser waschen, bis das ablaufende Wasser klar ist. Abtropfen lassen. Milch mit Wasser, Salz und dem gut ausgeschabten Vanillemark sowie Zucker aufkochen, den Reis einstreuen und nach dem ersten Aufkochen bei schwacher Hitze in ca. 45 Minuten fast gar quellen lassen. Achten Sie darauf, daß er niemals anbrennt, verwenden Sie darum am besten einen beschichteten Topf. Den Reis dann mit dem verquirlten Ei verrühren und auskühlen lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Salz, Ei, Vanillinzucker, Wasser und Butter zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, in Pergamentpapier gelegt in einem heißen, trockenen Topf gut 30 Minuten ruhen lassen. Dann ausrollen, ausziehen und mit Butter bestreichen. Die auf Haushaltspapier gut abgetropften Ananasstücke zusammen mit steif geschlagenem Eiweiß und Rum unter die Reismasse heben, auf dem Teig verteilen. Teigränder einschlagen und den Teig zum Strudel aufrollen. Auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene goldbraun backen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Sahne auf die Teigoberfläche streichen.

Schoko-Pfirsich-Strudel

2 Pakete
TK-Blätterteig,
80 g Schokolade,
40 g Mehl,
50 g Speisestärke,
60 g Zucker,
je ¼ l Milch und
Sahne, 8 Eigelb,
1 EL Butter,
6 Eiweiß,
1 Prise Salz,
4 vollreife Pfirsiche
Außerdem:
Mehl zum Ausrollen,
40 g gemahlene
Nüsse, Milch zum
Bestreichen, Zucker
zum Bestreuen

Die Blätterteigplatten nebeneinanderliegend auftauen lassen.

Indessen Schokolade reiben und zusammen mit Mehl, Stärke, Zucker, Milch und Sahne im heißen Wasserbad unter Rühren aufkochen lassen. Topf sofort vom Herd nehmen und die Schokomasse leicht abgekühlt in einer Schüssel mit den verquirlten Eigelben verrühren. Die Butter nun in winzigen Mengen unterschlagen. Gut abkühlen lassen. Dabei von Zeit zu Zeit durchschlagen, damit's keine Haut gibt. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen, häuten, entsteinen und würfeln. Eischnee und Pfirsiche locker unter die Schokoladenmasse heben.

Blätterteigplatten übereinander auf die leicht bemehlte Fläche (oder ein Tuch) legen, in Backblechgröße auswellen und mit der Füllung bestreichen. Zum Strudel zusammenrollen und auf ein mit eiskaltem Wasser angefeuchtetes Backblech legen. Mit Milch bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene hellbraun backen.

Backzeit: 25 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Den Strudel auf einem Kuchendraht abkühlen lassen und frisch servieren.

Tip: Sehr schwach gesüßte Schlagshne und Vanilleeis machen diesen Strudel zu einem kulinarischen Erlebnis, besonders, wenn er noch ofenfrisch – also gerade abgekühlt – ist.

Powidl-Strudel

Für den Teig:
je 60 g Butter
und Schmalz,
250 g Mehl, 1 Prise
Salz, 2 Eigelb,
4 bis 5 EL lau-
warmes Wasser,
1½ EL frische,
zerbröselte Hefe
Für die Füllung:
250 g Magerquark,
3 Eigelb,
3 EL Zucker,
1 Päckchen
Vanillinzucker,
je 1 Prise
Muskatblüte, Zimt
und Piment,
1 Fläschchen
Bittermandel-Aroma,
3 Eiweiß,
400 g Pflaumenmus
(Powidl)
Außerdem:
Mehl zum Ausrollen,
Butter zum
Bestreichen,
80 g Butter,
Puderzucker zum
Bestäuben

Butter und Schmalz schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Salz, Eigelb und die mit 3 EL Wasser angerührte Hefe sowie das Fett zugeben. Mit dem restlichen Wasser zu einem glatten Teig verkneten (je nach Mehltyp und Eiweißgröße möglicherweise noch etwas Wasser dazugeben). Teig in gefettetes Pergamentpapier wickeln und im heißen Topf 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und den Gewürzen sehr gut verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und zusammen mit dem Pflaumenmus unterheben.

Teig auf bemehltem Tuch so dünn wie möglich ausrollen und ausziehen und dünn mit Butter bestreichen. Die Füllung darauf verteilen (Ränder wieder freilassen) und den Strudel dann wie gewohnt zusammenrollen. Backblech einfetten, den Strudel u-förmig darauf legen und mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene goldbraun backen.

Backzeit: 35 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

10 Minuten vor Ende der Backzeit die restliche Butter über dem Strudel verteilen. Strudel nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Strudelteig

Zucchini-Strudel

- Für den Teig:**
200 g Mehl,
1 EL Salz,
frisch gemahlener
weißer Pfeffer,
3 EL Olivenöl,
100 ml lauwarmes
Wasser
- Für die Füllung:**
6 EL Olivenöl,
2 EL Tomatenmark,
2 EL Sardellenpaste,
2 Zwiebeln, 2 bis 3
Knoblauchzehen,
3 mittelgroße
Zucchini, 1 rote
Paprikaschote,
2 Fleischtomaten,
½ Zitrone (Saft),
Salz, frisch
gemahlener
schwarzer Pfeffer,
je 1 kräftige Prise
Basilikum, Thymian
und Oregano,
1 bis 2 Peperoni
aus dem Glas,
1 Dose Thunfisch,
200 g Mozzarella-
käse (ersatzweise
Emmentaler oder
junger Holländer),
Mehl zum Ausrollen,
Butter zum Einfetten
Zum Bestreuen:
2 Knoblauchzehen,
Salz,
2 EL weiche Butter

Den Teig nach dem Rezept Strudel mit Obstfüllungen zubereiten und ruhen lassen. 2 EL Öl mit Tomatenmark und Sardellenpaste verrühren. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. In dünne Ringe geschnittene Zwiebeln mit fein gehacktem oder zerdrücktem Knoblauch, den in Scheiben geschnittenen Zucchini darin glasig braten. Paprika und Tomaten entkernen und würfeln. Tomaten dazu vorher häuten. Beides mit den Gewürzen in die Pfanne geben und unter vorsichtigem Schwenken 5 Minuten schmoren. Pikant bis kräftig abschmecken und nach kurzem Abkühlen mit dem abgetropften, zerpfückten Thunfisch mischen.

Den Teig wie gewohnt sehr dünn ausrollen, mit der Sardellenmischung bestreichen, abgetropfte Füllung darauf verteilen. Käse in kleinen Stückchen drüberstreuen. Teigblätter darüber schlagen und zum Strudel aufrollen. Auf gefettetem Blech in den heißen Ofen (mittlere Schiene) schieben.

Backzeit: 45 bis 55 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

10 Minuten vor Ende der Backzeit die geschälten Knoblauchzehen mit Salz zerdrücken und mit der Butter verrühren. Auf den Strudel streichen und fertig backen. Warm servieren.

Lauchstrudel

- Für den Teig:**
200 g Mehl, 1 EL
Salz, 2 EL weiches
Schmalz, 1 EL Öl,
100 ml lauwarmes
Wasser
- Für die Füllung:**
1000 g Lauch, Salz,
2 Zwiebeln,
100 g durchwachse-
ner Räucherspeck,
2 EL Schmalz,
250 g gemischtes
Hack, Salz,
schwarzer Pfeffer,
2 Eier, 2 Eigelb,
2 EL Mehl, je 100 g
süße und saure
Sahne, 200 g ger.
Emmentaler,
Mehl zum
Ausrollen, Butter
zum Bestreichen
und zum Einfetten

Den Teig zubereiten und ruhen lassen. Für die Füllung Lauch putzen, gründlich waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In sprudelnd kochendes Salzwasser geben, 3 Minuten blanchieren, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln und Speck getrennt würfeln. Speck in einer Pfanne ausbraten, die Würfel herausheben und die Zwiebeln im restlichen Fett glasig braten. Ebenfalls herausnehmen. Schmalz in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren scharf anbraten. Mit Zwiebel- und Speckwürfeln mischen, kräftig würzen und beiseite stellen. Leicht abkühlen lassen. Eier und Eigelb mit Mehl, Sahne und Käse verrühren. Den Teig hauchdünn ausrollen, die Hackfleischmischung darauf verstreichen, mit Lauchstücken belegen und mit der Käsemasse überziehen. Zusammenrollen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 45 bis 55 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Den Strudel kurz vor Ende der Backzeit mit flüssiger Butter bestreichen und heiß servieren.

Anmerkung: Anstelle von Lauch kann auch sehr gut Weißkohl, Wirsing oder frischer Blattspinat verwendet werden. Auch Mangoldblätter schmecken ausgezeichnet.

Sauerkraut-Strudel

- Für den Teig:**
1 Rezept «Lauch-
strudel» oder
«Strudel mit Obst-
füllungen»
- Für die Füllung:**
3 EL Schmalz,
2 Zwiebeln,
500 g mildes
Sauerkraut,
2 Äpfel,
250 g Kasseler,
3 hartgekochte Eier,
Salz, gemahlener
schwarzer Pfeffer,
1 EL Kümmelsamen,
3 Eier,
3 Eigelb, 3 EL Mehl,
150 g Sahne,
Mehl zum Ausrollen,
3 EL Semmelbrösel
zum Bestreuen,
3 EL Sahne zum
Bestreichen

Während der Teig ruht, Schmalz in der Pfanne erhitzen, die gewürfelten Zwiebeln darin unter Rühren glasig braten. Das Fett soll dabei nicht zu heiß werden, es wird noch verwendet. Die Zwiebelwürfel dann herausheben und abgetropft beiseite stellen. Das Fett etwas abkühlen lassen. Sauerkraut sehr gut abtropfen (den abfließenden Saft nicht weggießen, sondern trinken – schmeckt herrlich erfrischend!). Äpfel schälen, entkernen und raffeln. Mit dem Sauerkraut mischen, damit sie nicht braun werden. Kasseler in schmale Streifen schneiden, Eier hacken. Alles mit dem Sauerkraut mischen. Zwiebeln, Gewürze zufügen. Den Teig ausrollen, mit dem übrigen Schmalz bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Sauerkrautmischung darauf geben und gleichmäßig verteilen. Eier mit Eigelb, Mehl und Sahne verquirlen, ebenfalls würzen und über die Füllung streichen. Strudel zusammenrollen und auf gefettetem Blech mit der Sahne bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 50 bis 55 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Anmerkung: Wer's deftiger mag, gibt zusätzlich 100 bis 150 g ausgelassene Räucherspeckwürfel hinzu. Und wer's lieblicher möchte, kann 200 bis 250 g entkernte Weintrauben oder Ananaswürfel untermischen.



SÜSS & ZART AUF VIELERLEI ART

Alle Jahre wieder in der Vorweihnachtszeit erinnert man sich an den unwiderstehlichen Duft selbstgebackener Plätzchen. Aber warum nicht auch während der übrigen Zeit? Erstens schmeckt doch Selbstgebackenes immer besser, und zweitens kann man gerade bei Kleingebäck mit Formen und Variationen spielen. Hinzu kommt, daß man das Aroma genau auf den eigenen Geschmack abstimmen kann. Möglicherweise können Sie Schokoladenherzen mit Ingwer nicht ausstehen, lieben sie aber mit kandierten Orangenstücken. Oder vielleicht schmecken Ihnen Vanillekipferl erst mit Schokoladenguß oder Rumglasur so richtig gut. Kein Problem, ändern Sie einfach das Rezept. Achten Sie aber darauf, daß der Teig immer dieselbe Konsistenz behält. Wird er zu dünn, kann es passieren, daß die Formen verlaufen. Wird er zu fest, könnten die Plätzchen ihren zarten Schmelz verlieren. Bei größeren Rezeptänderungen sollte man darum ein »Probepätzchen« backen. Gewürze und Garnituren können beliebig ausgetauscht werden. Formen Sie Kleingebäck immer sehr sorgfältig, damit alle Stücke fein und zierlich aussehen. Gehen Sie dabei immer sehr sparsam mit Mehl

um. Kühlen Sie die Teige gründlich und verarbeiten Sie sie nur portionsweise.

Normalerweise können alle Plätzchen mühelos aufbewahrt werden, nur äußerst fettreiche Sorten (zum Beispiel die mit hohem Anteil an Nüssen, Mandeln oder Kokosflocken) können bei längerer Lagerung ranzig werden. Großmutter's Keksdose ist auch heute noch der beste Platz, denn hier lagern sie trocken, dunkel und vor Fremdgerüchen geschützt. Leicht klebende schichten Sie möglichst mit Pergamentpapier ein, dann kleben Sie nicht aneinander.

Glasierte sollten in jedem Fall kühl stehen, sonst bekommt die Schokoladenschicht weiße Flecken und setzt sich ab. Schokoladenkonfekt (wie zum Beispiel die Mandelsplitter von Seite 54) halten sich prima im Kühlschrank.

Backen Sie die Plätzchen am besten mit einer Stoppuhr in der Hand, denn diese winzigen Teigmengen verbrennen sehr schnell. Lösen Sie sie nach dem Backen sofort vom Blech, damit sie nicht nachdunkeln. Arbeiten Sie dabei mit einer sehr dünnen Teigpalette, dann zerbrechen sie nicht so schnell.

Lassen Sie die Plätzchen auf einem Gitter völlig abkühlen, bevor sie in die Dose gepackt werden. Anderenfalls könnte sich Feuchtigkeit sammeln, die zu Schimmelbildung führt.

Kleingebäck

Vanillekipferl

260 g Mehl,	100 g gemahlene
1 Ei gelb,	Mandeln,
1 Prise Salz,	200 g Butter,
3 Päckchen	Mehl zum Formen,
Vanillezucker,	2 bis 3 EL
80 g Puderzucker,	feiner Zucker

Alle Zutaten bis auf 2 Päckchen Vanillezucker bröselig hacken, verkneten und 2 Stunden kühlen. Portionsweise 5 cm lange, 1 cm dicke (an den Enden spitz zulaufende) Hörnchen – Kipferl – formen und auf ungefettetem Blech goldgelb backen.

Backzeit: 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Noch heiß in der Zucker-Vanille-Mischung wenden.

Bunte Plätzchen

2 Eier, 2 Ei gelb,	160 g Butter,
175 g Zucker,	Mehl zum Ausrollen,
je 1 Prise Salz,	Zuckerguß, Kuvertüre, Buntzucker,
Piment und Zimt,	Nüsse, Mandeln
½ Zitronen (Schale),	oder Hagelzucker
375 g Mehl,	

Eier, Ei gelb, Zucker sowie Gewürze schaumig schlagen. Mit restlichen Zutaten verkneten, 1 Stunde kühlen und 4 mm dick ausrollen. Kleine Formen ausstechen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Abgekühlt überziehen und je nach Wunsch bunt verzieren.

Geleeringe

150 g Mehl, 1 Ei,	Mehl zum Ausrollen,
1 Prise Salz,	40 g Puderzucker,
75 g Zucker,	1 Päckchen
150 g gemahlene	Vanillezucker,
Mandeln,	50 g Himbeer- oder
150 g Butter,	Johannisbeergelee,
2 EL Arrak oder Rum,	2 cl Himbeergeist

Teigzutaten verkneten und 1 Stunde kühlen. 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 4 cm Durchmesser und gleiche Menge 1 cm breiter Ringe ausstechen. Goldgelb backen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Ringe sofort in mit Vanille gemischten Puderzucker tauchen. Gelee mit Himbeergeist verrühren, Plätzchen damit bestreichen und die Ringe aufsetzen.

Makronen

2 Eiweiß,	200 g Kokosflocken,
1 Prise Salz,	80 g gehackte
100 g Zucker,	Mandeln,
2 Päckchen	50 runde Oblaten
Vanillezucker,	(3 cm Durchmesser)

Eiweiß mit Salz und Zucker schnittfest schlagen, Kokosflocken und Mandeln unterheben. Kleine Teighäufchen auf Oblaten setzen.

Backzeit: 35 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 130 Grad * Gas Stufe ½ bis 1.

Tip: Abgekühlte Makronen dünn mit flüssiger Schokolade garnieren.

Walnuß-Brötchen

250 g Butter,	Walnüsse,
120 g Puderzucker,	380 g Mehl,
1 Ei,	Mehl zum Formen,
1 Prise Salz,	1 Ei gelb,
100 g gemahlene	100 g Walnußhälften

Butter schaumig rühren. Alle Zutaten einmischen, Mehl drunterkneten und 2 Stunden kühlen. Zu nußgroßen Kugeln formen, mit Ei bestreichen und mit je 1 Walnußhälfte belegen.

Backzeit: 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Pistazien-Zöpfchen

100 g Butter,	80 g Doppelrahm-
70 g Zucker,	Friskäse,
1 Prise Salz,	200 g Mehl,
1 Messerspitze	1 Ei gelb
Safran,	zum Bestreichen,
½ Zitronen (Schale),	gehackte Pistazien
1 Ei gelb,	zum Bestreuen

Butter schaumig rühren, alle Zutaten

zufügen, Mehl unterkneten und gut 1 Stunde kühlen. Makkaronidicke Rollen formen, je 3 zu kleinen Zöpfen zusammenlegen (siehe S. 46), mit Ei bestreichen und mit den Pistazien bestreuen.

Backzeit: 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Rahmplätzchen

250 g Mehl,	3 bis 4 EL feiner
200 g kalte Butter,	Zucker,
5 EL saure Sahne,	40 g blättrige
Mehl zum Ausrollen,	Mandeln, Butter
2 Ei gelb,	zum Einfetten

Mehl mit Butterflöckchen und Sahne verkneten, gut 2 Stunden kühlen und 3 mm dick ausrollen. Kleine Plätzchen ausstechen, mit Ei überstreichen und mit Zucker und Mandeln bestreuen. Auf gefettetem Blech backen.

Backzeit: 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Schokoherzen

3 Eiweiß,	2 Orangen (Schale),
1 Prise Salz,	Zucker zum
375 g Zucker,	Ausrollen,
300 g gemahlene	Butter zum
Mandeln,	Einfetten,
125 g gemahlene	200 g Zartbitter-
Walnüsse,	Schokolade,
100 g geriebene Zart-	20 g Kokosfett,
bitter-Schokolade,	kandierter Ingwer
½ TL gemahlener	oder kandierter
Ingwer,	Orangen

Eiweiß mit Salz und Zucker schnittfest schlagen. Restliche Zutaten einarbeiten. Teig auf gezuckerter Fläche 5 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen und auf leicht gefetteter Alufolie backen.

Backzeit: 30 bis 40 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Abgekühlt mit flüssiger Schokoladenkokosfett-Mischung überziehen und mit Fruchtstückchen bestreuen.

Anmerkung: Die Rezepte für die Petits fours und die Florentinchen finden Sie auf der Seite 54.



Feine Garnituren sind das Tüpfelchen auf dem i. Durch sie werden Kuchen und Torten erst so richtig schön

Hier beginnt die künstlerische Arbeit, denn Phantasie und Ideenreichtum sind Voraussetzung. Wie Sie mit dem Spritzbeutel umgehen, können Sie auf Seite 114 lesen, und wissenswerte Tips über Glasuren finden Sie auf Seite 62. Wenn Sie Ihrer Torte aber mal ein ganz anderes Gesicht geben wollen, bekommen Sie hier Anregungen. Denken Sie aber immer daran, daß alle Verzierungen – ganz gleich, ob schlicht oder üppig – nur wirklich schön sind, wenn sie exakt und gleichmäßig ausgeführt werden. Kleine Schlampigkeiten lassen die Garnitur unordentlich wirken und bringen Sie um den Erfolg Ihrer Mühen.

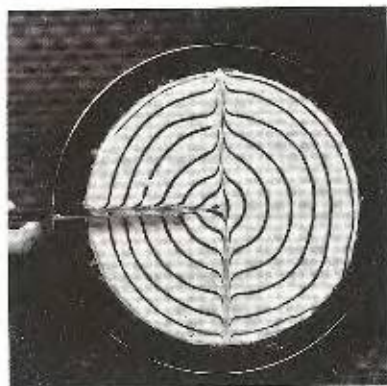
Garnituren aus »verzogener« Glasur

Sie wirken immer sehr meisterhaft und brauchen für ihre Herstellung auch eine ruhige, schon etwas geschulte Hand. Üben Sie darum erst bei kleineren Stücken, wie Plätzchen, bevor Sie sich an eine große Torte herantrauen. Denn die einmal gespritzten Linien können nicht wieder entfernt werden, ohne daß die darunterliegende Glasur beschädigt wird. Während man normalerweise Spritzglasuren nur auf völlig festen, trockenen Untergrund spritzt, muß hier die Glasur noch weich sein, damit sich beide Farben mischen können. Bestreichen Sie die Torte mit Eiweißglasur oder Eiweißspritz-Glasur und geben Sie die Schokoladenglasur (oder Kuvertüre) in eine Pergamenttüte. Spritzen Sie nun vom Mittelpunkt der Torte aus eine gleichmäßige Spirale bis zum Rand. Legen Sie dann ein Messer oder eine Palette genau in der Mitte an und ziehen Sie sie mit nur leichtem Druck nach außen und innen. Um gleichmäßige Abstände zu bekommen, sollten Sie die Oberfläche zuerst durch Linien in Viertel teilen und danach die Zwischenräume ausfüllen. Etwas leichter wird's, wenn Sie die

Torte nicht spiralig, sondern mit dünnen Längslinien bespritzen, die aber auch genau parallel laufen müssen. Unterbrechen Sie sie abwechselnd von oben nach unten und umgekehrt.

Garnituren aus Marzipan

Im Zuge der Nostalgiewelle wurden auch üppige Marzipandekorationen wieder »in«. Ranken, Blätter und Rosen krönen jede Torte und sind außerdem nicht so schwierig herzustellen, wie es scheint. Allerdings brauchen Sie etwas Zeit, Geduld und Fingerfertigkeit. Verwenden Sie für alle Garnituren Marzipan-Rohmasse, sie läßt sich mühelos verarbeiten. Verkneten Sie 200 g Marzipan-Rohmasse mit ca. 150 g Puderzucker und färben Sie es je nach gewünschtem Muster ein. Speisefarben, die im Lebensmittelhandel angeboten werden, leisten hier hervorragende Dienste, denn schon winzige Mengen färben so intensiv, daß die Marzipan-



Verziehen der Linien

Mit einem Tütchen eine gleichmäßige Spirale auf die noch weiche Glasur spritzen und von der Mitte aus nach außen »verziehen«.

masse dadurch nicht zu weich oder gar flüssig werden kann. Bestäuben Sie die Arbeitsfläche dünn mit Puderzucker und rollen Sie das Marzipan portionsweise darauf sehr dünn aus. Schneiden Sie nun kleine Streifen (je nach Blattgröße) und formen Sie sie mit den Fingerspitzen rund, wobei der Rand außen gekräuselt wird.

Rollen Sie nun winzige Kegel (für den Innenbau) und legen Sie die Blätter vorsichtig an. Die Unterseite dabei leicht an den Kegel drücken und das nächste Blatt darunterschieben. Lassen Sie die Blätter nach außen hin immer größer werden und verwenden Sie eine ungleiche Anzahl. Sobald alle Rosenblätter angesetzt sind, den Boden (also den Stengelansatz) glattschneiden. Man kann die Blütenblätter auch mit großen und kleinen runden Förmchen (beginnend mit Fingerhutgröße) ausstechen und diese mit leichter Drehung aneinander legen. Stiele und Stengel werden auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche unter den Fingerspitzen gerollt. Für das Laub können Sie die Marzipanmasse grün einfärben (mit gelber und blauer Farbe). Die ausgerollte Masse oval ausstechen und mit einem dünnen Messer die Adern einritzen. Marzipan-Garnituren werden entweder auf glasierten oder ebenfalls mit Marzipan belegten Torten angebracht. Dazu wird Marzipan ausgerollt und zu einer runden Platte ausgestochen. Für den Rand schneiden Sie einen Marzipanstreifen (der Breite der Tortenhöhe entsprechend) und legen ihn mit leichtem Druck um die Torte. Normalerweise »klebt« er so, doch zur Sicherheit kann der Rand mit leicht verschlagenem Eiweiß bestrichen werden. Erst dann wird die Oberflächenplatte aufgelegt. Rand und Oberfläche gut andrücken – fertig! Bevor Sie Rand und Oberfläche mit Marzipan »verkleiden«, kann die Torte auch aprikotiert werden.



VOM BLECH UND AUS DER SPRINGFORM

Sie sind die echten »Schwachmacher«, denn selbst tapfere Kalorienzähler und Leutchen, die ja »eigentlich gar nichts Süßes mögen«, können bei einem saftigen Obstkuchen nur sehr selten widerstehen. Warum auch?! Obstkuchen sind meistens kalorienärmer als andere, schmecken so herrlich nach Sommer und sind immer schön erfrischend. Generell unterscheidet man die Kuchen mit eingebackenem Obst und solche, bei denen die Früchte erst kurz vor dem Servieren zugefügt werden. Dazwischen gibt es noch eine beträchtliche Anzahl von Obstkuchen, bei denen die Früchte nur überbacken werden.

Bei dem großen Angebot an heimischen und exotischen Früchten fällt es tatsächlich nicht schwer, 365mal im Jahr einen anderen Obstkuchen auf den Tisch zu bringen. Denn es gibt wohl keine Obstsorte, die nicht zu Kuchen passen würde. Während der Saison nehmen Sie selbstverständlich nur frische Früchte, ansonsten können Sie prima auf tiefgekühlte oder auf Konserven zurückgreifen.

Da Früchte meistens sehr saftreich sind, müssen die Teige gut vor dem Durchweichen geschützt werden. Darum bäckt man häufig zwi-

schen Teig und Früchten eine Oblate mit oder bestreut den Teig mit Bröseln und/oder gemahlenen Nüssen, bzw. Mandeln. Manchmal wird der Teig auch vorgebacken, um eine nicht mehr so durchlässige Kruste zu geben. Hin und wieder mischt man die Früchte auch in Biskuit- oder Baisermasse, die die Feuchtigkeit aufnehmen. (Wie Sie das Durchweichen bei belegten Kuchen verhindern können, finden Sie auf Seite 82.) Eingemachte und frische, eingezuckerte Früchte sollten gut abgetropft werden, ehe sie auf den Teig gelegt werden. Will man tiefgefrorene Früchte mitbacken, kann man sie normalerweise unaufgetaut verwenden, zum Belegen empfiehlt es sich, sie auftauen und abtropfen zu lassen.

Die Auswahl der Obstsorte richtet sich nach dem jeweiligen Teig, zu dem sie immer einen Kontrast bilden sollten: Sehr süße Früchte zu zuckerarmen Teigen, säurereiche zu süßen. Servieren Sie alle Obstkuchen sehr frisch, sie werden sonst nicht nur weich, sondern verlieren auch ihr Aroma. Doch einige können auf Vorrat gebacken und eingefroren werden. Nach kurzer Auftauzeit bäckt man sie im vorgeheizten Ofen nach und serviert sie sofort.

Obstkuchen

Heidelbeerkuchen mit Sahneguß

Für den Teig:

500 g Mehl,
30 g Hefe,
80 g Zucker,
1/4 l lauwarme Milch,
2 Eier,
1 Prise Salz,
1 Päckchen
Vanillezucker,
100 g weiche Butter,
Butter zum Einfetten

Für den Belag:

40 g Semmelbrösel,
1 1/2 kg Heidelbeeren,
5 Eigelb,
125 g Puderzucker,
5 Eiweiß,
1 TL Zitronensaft,
1/4 l Sahne,
1 Päckchen
Vanillezucker,
30 g flüssige Butter

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe darin mit 1 TL Zucker und etwas Milch verrühren und mit einem Tuch bedeckt 15 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Zur doppelten Menge aufgehen lassen, wieder durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit Bröseln bestreuen. Die gewaschenen und sehr gut abgetropften (oder auf Haushaltspapier abgetrockneten) Beeren darauf verteilen. Für den Sahneguß Eigelb mit der halben Zuckermenge sehr schaumig schlagen. Eiweiß schnittfest schlagen, 2 EL Puderzucker und den Zitronensaft unterheben und auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Zum Schluß die Sahne mit restlichem Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen und locker unter die Eiercreme heben. Nun die flüssige, aber nur handwarme Butter in einem dünnen Strahl zufließen lassen und dabei leicht mit einem Holzlöffel oder einem Teigspatel einziehen. Auf die Heidelbeeren streichen und im schon vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Tip: Geben Sie mal gemahlene Mandeln oder Nüsse in den Guß. Sie werden zusammen mit der Sahne und dem Eischnee untergehoben.

Apfel-Kokos-Torte

Für den Teig:

200 g Mehl,
50 g Kokosraspeln,
150 g Butter,
1 hartgekochtes
Eigelb,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,
1/2 Zitrone (Schale),
Mehl zum
Ausrollen

Für die Füllung:

50 g Butter,
125 g Zucker,
3 Eigelb,
100 g Magerquark,
100 g Kokosraspeln,
750 g Apfel,
1 Zitrone (Saft),
100 g Sahne,
3 Eiweiß,
1 Prise Salz

Mehl mit Kokosraspeln mischen und zusammen mit Butterflockchen, dem zerdrückten, durchpassierten Eigelb, Salz, Zucker und der Zitronenschale schnell zu einem glatten Mürbeteig kneten. Etwa 1 Stunde kühlen, dann zu einer runden Platte (Durchmesser 30 cm) ausrollen und eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen, den Rand gut andrücken. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für die Füllung die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelb und Quark zufügen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Kokosraspeln drüberstreuen. Äpfel schälen, entkernen, raffeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Raspeln unter den Teig rühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz mischen. Beides locker unter die Apfelmischung mengen und auf dem Teig verstreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene schieben.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad
* Gas Stufe 2 bis 3.

Nach dem Abkühlen in 12 oder 16 Stücke zerteilen.

Tip: Die Oberfläche ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit dünn mit Honig überstreichen oder den kalten Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pfirsichwähe

1 Paket
TK-Blätterteig,
Mehl zum Ausrollen,
je 2 EL
Semmelbrösel und
gemahlene
Walnüsse zum
Bestreuen, 1 Becher
Magerjoghurt
1/4 l saure Sahne,
2 Eier, 4 Eigelb,
80 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Fläschchen
Bittermandel-Aroma,
1 kg Pfirsiche,
500 g Himbeeren,
40 g Walnüssen

Blätterteigplatten gut auftauen lassen, dann übereinander auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und kreisförmig ausrollen. Eine Wähenform (oder eine Paellapfanne) kalt ausspülen und den Teig hineinlegen, so daß er an den Rändern leicht überlappt. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Den Teig noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene vorbacken.

Backzeit: 8 bis 10 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Aus dem Ofen nehmen und mit Semmelbröseln sowie Nüssen bestreuen. Für die Füllung Joghurt mit saurer Sahne, Eiern, Eigelb, Zucker und Gewürzen verrühren. Pfirsiche häuten, halbieren und entkernen. Himbeeren kurz waschen, sehr gut abtrocknen. Die Sahnemischung auf den Teig geben und die Pfirsiche kreisförmig hineinlegen. Die Zwischenräume mit den Himbeeren und Walnüssenhälften ausfüllen, und den Kuchen erneut in den Ofen auf die Mittelschiene stellen.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Entweder nach kurzem Abkühlen aus der Form auf einen Kuchendraht gleiten lassen oder gleich in der Form servieren.

Anmerkung: Die Pfirsichwähe sollte stets am selben Tag serviert werden, später wird sie weich und zäh.

Orangentorte mit Schokocreme

Für den Teig:	1 Prise Salz,
200 g Mehl,	50 g Zucker,
1 Prise Salz,	80 g geriebene
1 Orange (Schale),	Bitter-Schokolade,
1 Ei, 1 EL eiskaltes	30 g Speisestärke,
Wasser, 1 EL Rum,	2 Eigelb,
100 g gekühlte	3 Blatt weiße
Butter, Mehl	Gelatine,
zum Ausrollen	2 Eiweiß,
Für die Füllung:	1/2 l Sahne,
5 Orangen,	2 EL gemahlene
2 Gläser Rum,	Mandeln, 1 Prise
1/2 l Milch,	gemahlener Ingwer

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Schale, Ei, Wasser und Rum hineingeben. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mit einem Messer bröselig hacken, dann mit gekühlten Händen sehr schnell verkneten und mindestens 1 Stunde kühlen. Danach eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auskleiden und den Teig am Rand hochdrücken. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Auf einem Draht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu eine Orange abreiben, dann zusammen mit den übrigen schälen und filieren. Die Filets einmal quer durchschneiden und entkernen. Nun in einer Schüssel mit Rum begießen und zugedeckt durchziehen lassen. Milch mit Salz, Zucker und Schokolade aufkochen. Speisestärke mit Eigelb und wenig kaltem Wasser anrühren, die Milch damit binden. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sobald die Masse kalt ist und zu gelieren beginnt, Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Alle Zutaten locker unterheben und auf die Torte verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Möglichst am selben Tag anschneiden.

Champagner-Exoten-Torte

Für den Teig:	weiße Gelatine,
250 g Mehl,	1/2 l Champagner
1 Prise Salz,	oder Sekt,
2 EL Zucker,	1/4 l Sahne,
5 EL saure Sahne,	3 Kiwis,
175 g kalte Butter,	1 bis 2 Papayas
Mehl zum Ausrollen,	(je nach Größe),
Butter zum Einfetten	250 g frische
Für die Füllung:	Litschis
50 g Langkornreis,	Für die Garnierung:
2 Zitronen (Saft),	1/2 l Sahne,
1/2 l Wasser,	1 Päckchen
4 EL Zucker,	Vanillezucker,
12 Blatt	1 Kiwi

Für den Teig alle Zutaten hacken, verkneten und gut zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen. Auf der bemehlten Fläche in Springformgröße ausrollen (Durchmesser 26 cm) und auf einem gefetteten Boden goldgelb backen.

Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Für die Füllung Reis in kochendem, mit einer Prise Salz und dem Saft einer Zitrone gewürztem Wasser garen. Auf einem Sieb kalt abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen. Wasser mit Zucker erhitzen, bis dieser sich gelöst hat. Mit Zitronensaft mischen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Nach kurzem Abkühlen den Champagner oder Sekt zugießen und im Kühlschrank gelieren lassen. Alle Früchte schälen, Kiwis in Stücke schneiden, Papayas entkernen, das Fruchtfleisch würfeln und die Litschis entsteinen. Sobald die Champagnermasse zu gelieren beginnt, die Früchte mit Reis und der steif geschlagenen Sahne unterheben. Nochmal für 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Tortenboden auf eine Platte legen, nun einen Springformrand drumherum schließen und die Geleemasse einfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Das dauert etwa 4 Stunden. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, Torte mit Sahnetupfern und geschälten Kiwistückchen garnieren.

Limonentorte

Für den Teig:	300 g Zucker,
200 g Butter,	1 Päckchen
100 g Zucker,	Vanillezucker,
40 g Marzipan-	2 Becher Joghurt,
Rohmasse,	50 g Mehl, 3 Eiw.
400 g Mehl,	1 Prise Salz,
Mehl zum Ausrollen,	1 Päckchen
Butter zum Einfetten	Schlag-Fit oder
Für die Füllung:	Schlagschaum,
6 Limonen,	100 g gemahlene
3 Eigelb,	Mandeln

Butter mit Zucker, Marzipan-Rohmasse und Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Knetbalken des Handrührgeräts schnell verarbeiten. Sofort zu einer Kugel formen und zugedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung 2 Limonen abreiben und vier ausdrücken. Die restlichen sorgfältig schälen, in dünne Scheiben schneiden und entkernen. Mit Zucker bestreut beiseite stellen. Eigelb mit dem Zucker sowie Vanillezucker und Limonensaft schaumig schlagen. Joghurt zufügen und das Mehl darüber sieben. Eiweiß mit Salz zu festem Schnee schlagen. Auf das Mehl gleiten lassen und zusammen mit Schlag-Fit oder Schlagschaum und Mandeln unterheben. Teig auf bemehlter Fläche gut 1/2 cm dick ausrollen und eine gefettete flache Kuchenform (oder eine Paclapfanne) damit auslegen. Dabei den Teig am Rand hochziehen. Limonemasse hineingeben und dicht mit den Scheiben belegen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Aus der Form auf einen Kuchendraht gleiten und abkühlen lassen.

Anmerkung: Anstelle von Limonen kann diese Torte auch mit Zitronen oder Orangen gebacken werden.

Obstkuchen

Zwetschenkuchen

(Bild Seite 81, oben)

Für den Teig:
500 g Mehl,
30 g Hefe,
80 g Zucker,
¼ l lauwarme Milch,
1 Prise Salz,
1 TL Macis (gemahlene Muskatblüte),
125 g Butter,
Mehl zum Ausrollen,
Butter zum Einfetten

Für den Belag:
1½ kg Zwetschen,
je 3 EL Semmelbrösel und gemahlene Mandeln,
100 g Zucker und 1 bis 2 TL gemahlener Zimt zum Bestreuen

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln und mit etwas Zucker und wenig Milch zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Dann restlichen Zucker mit Milch, Gewürzen, Mehl und der weichen Butter hinzufügen. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Noch einmal gehen lassen.

Die Zwetschen abwaschen, abtropfen und entsteinen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße oder zu zwei runden Platten (Durchmesser 26 cm) ausrollen und entweder ein gefettetes Backblech oder zwei Springformen damit auslegen. Semmelbrösel und Mandeln mischen und auf den Teig streuen (sie saugen den Saft auf). Die Zwetschen an der Spitze einschneiden und mit der Schnittfläche nach oben dicht schuppenartig auf den Teig stellen. Noch einmal aufgehen lassen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Den Kuchen herausnehmen und noch warm mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Anmerkung: Vergessen Sie das Einschneiden der Zwetschen nicht, sie krümmen sich sonst beim Backen.

Tip: Verrühren Sie mal gut ein halbes Glas Johannisbeergelee mit einem Schuß Zwetschenwasser oder Himbeergeist und streichen Sie diese Mischung 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Zwetschen.

Obstsalat-Torte

(Bild Seite 81, unten links)

Für den Teig:
250 g Mehl,
100 g saure Sahne,
3 EL Zucker,
1 Prise Salz,
½ Zitronen (Schale),
175 g kalte Butter,
Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:
1 kg gemischte frische Früchte wie blaue Weintrauben, Kirschen, Mirabellen oder Reineclauden, Pfirsiche, Kiwis, Erdbeeren oder Himbeeren und Bananen,
2 Zitronen (Saft),
3 EL Zucker,
4 cl Cointreau oder Grand Marnier,
1 Päckchen klarer Tortenguß,
40 g blättrige Mandeln

Mehl mit saurer Sahne, Zucker, Salz und Butterflockchen verkneten und gut 1 Stunde kühlen. Auf schwach bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine Springform oder eine Obsttortenform damit auslegen. Mit einer Gabel ein paarmal einstechen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Tortenboden auskühlen lassen. Die Trauben, Kirschen und Mirabellen oder Reineclauden entsteinen (die Trauben dazu nach Wunsch häuten), Pfirsiche und Kiwis schälen, Pfirsiche entsteinen und zusammen mit den Kiwis in Scheiben bzw. Schnitze teilen. Beeren entstielen, geschälte Bananen in Scheiben schneiden. Alle Früchte in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zucker und Cointreau oder Grand Marnier mischen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig auf einem Sieb abtropfen und den Saft dabei auffangen. Die Früchte – entweder gemischt oder in beliebige Muster gelegt, siehe dazu Seite 82 – auf dem Boden verteilen. Den Saft mit Wasser (oder mit hellem Fruchtsaft) auf ¼ l auffüllen, aufkochen und mit dem nach Packungsaufschrift angerührten Tortenguß binden. Über die Früchte verteilen und fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten. Den Tortenrand damit bestreuen.

Johannisbeer-Gitter-Torte

(Bild Seite 81, unten rechts)

Für den Teig:
250 g Butter,
100 g Zucker,
3 Eigelb, 1 Prise Salz, 100 g gemahlene Haselnüsse, 300 g Mehl,
Mehl zum Ausrollen,
Butter zum Einfetten

Für Füllung und Gitter:
800 bis 1000 g rote Johannisbeeren,
300 g Zucker,
100 g Makronen (fertiggekauft),
3 Eiweiß,
1 TL Zitronensaft

Butter schaumig rühren, dabei nach und nach Zucker, Eigelb und Salz zufügen. Haselnüsse und knapp die Hälfte des Mehls einrühren, restliches Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens ½ Stunde in den Kühlschrank legen. Danach auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Dabei einen gut 2 cm hohen Rand formen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene hellbraun backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

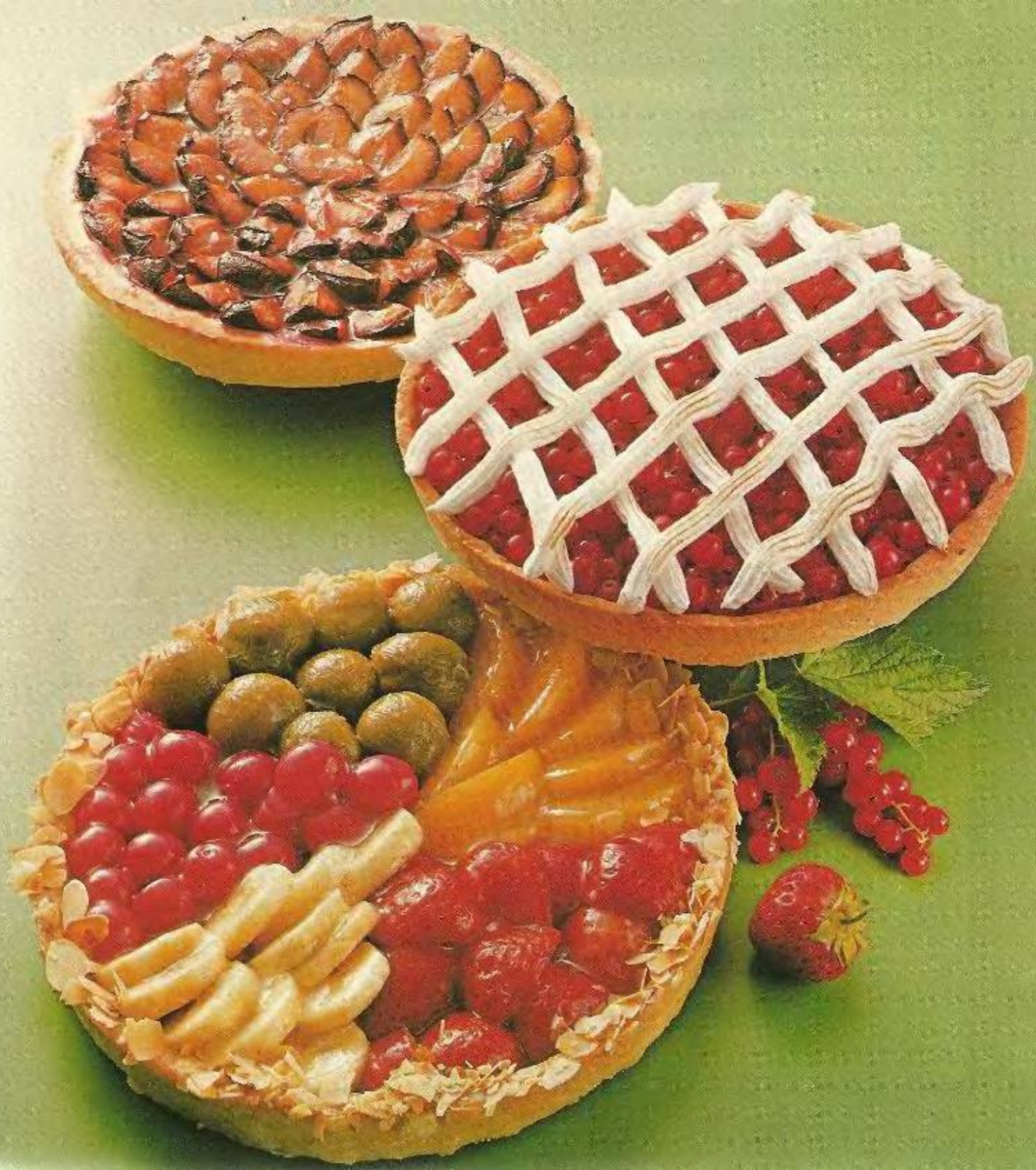
Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

In der Zwischenzeit die Beeren waschen, gut abtropfen, von den Stielen streifen und mit der Hälfte des Zuckers bestreut ziehen lassen. Den Tortenboden abkühlen lassen, mit zerbröselten Makronen bestreuen und die sorgfältig abgetropften Johannisbeeren darauf verteilen. Eiweiß mit restlichem Zucker und dem Zitronensaft schnittfest schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und damit ein Gitter über die Johannisbeeren spritzen. Überbacken, bis die Baisermasse leicht Farbe bekommt.

Backzeit: 10 bis 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 bis 230 Grad * Gas Stufe 4 bis 5.

Tip: Auch mit Sauerkirschen, Stachelbeeren oder Rhabarber schmeckt diese Torte köstlich, denn alle diese genannten Früchte sind sehr säuerlich und bilden darum auch einen sehr guten Kontrast zur süßen Baisermasse.



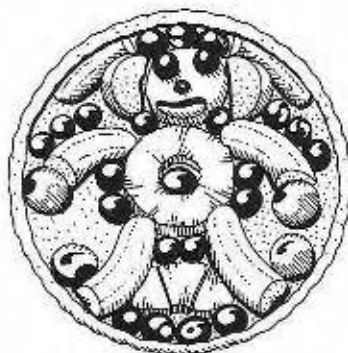
Obstkuchen können immer anders aussehen

Beim Belagen von Obstkuchen sind der Fantasie tatsächlich keine Grenzen gesetzt. Ob Sie nur eine Obstsorte oder mehrere gemischt verwenden, immer wieder bekommt der Kuchen ein neues Gesicht und ein neues Aroma. Jedoch zieht Obst leicht Saft, wodurch der Boden weich werden könnte. Um dieses zu verhindern, gibt es mehrere Möglichkeiten:

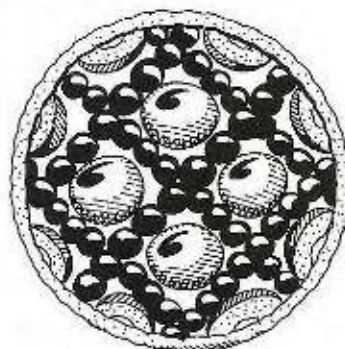
- Nur schwach gesüßte Teige können nach dem Auskühlen mit Marmelade, Zuckerguß oder mit Schokolade bestrichen werden. Jeweils antrocknen lassen, bevor das Obst aufgelegt wird.
- Eine dünne Schicht Tortenguß oder Gelatine auf dem Boden fest werden lassen. Früchte auflegen und mit restlichem Guß überziehen.
- Früchte mit dem fertigen Tortenguß (oder Gelatine) mischen und erst kurz vor dem Festwerden auf dem Boden verteilen.
- Schlagsahne oder kalten Flammerl (aus Puddingpulver) auf den Boden streichen.
- Tortenboden mit Backoblaten, zerbröselten Biskuits, Makronen oder mit einer Mischung aus Semmelbröseln und Nüssen oder Mandeln bestreuen.

So wird das Obst vorbereitet

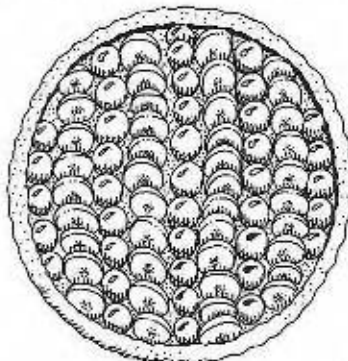
Konservierte oder auch tiefgekühlte, aufgetaute Früchte müssen stets sehr gut in einem Sieb (bei sehr leichten Teigen zusätzlich auf Haushaltspapier) abgetropft werden. Das gilt ebenso für frische Früchte, die gezuckert werden sollen: Lassen Sie sie mit dem Zucker bestreut durchziehen und danach abtropfen, denn Zucker fördert die Saftbildung. Werden frische, gedünstete Früchte (Äpfel, Birnen und Zwetschen beispielsweise) verwendet, sollten sie erst nach dem völligen Auskühlen auf den Teig gelegt werden – der Dampf würde den Boden aufweichen. Bei der Verwendung von frischem Obst



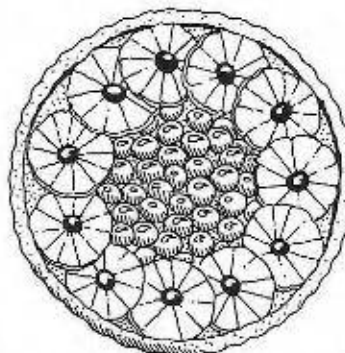
Das Früchtemännchen gehört zu jedem Kinderfest



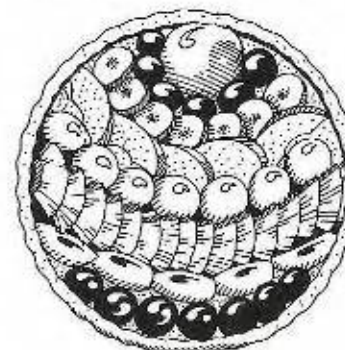
Gitter aus Beeren oder Trauben mit Pfirsichen



Verwenden Sie bei geraden Linien etwa gleich große Früchte



Hier wird der Rand durch große Orangenscheiben betont



Die Obstsalat-Torte mal mit asymmetrischem Muster

sollte stets nur erstklassiges, sehr gut ausgereiftes ausgewählt werden. Es soll nicht nur makellos aussehen, sondern auch aromatisch schmecken. Früchte mit fester, zäher Haut sollten immer geschält oder abgezogen werden. Bei Zitrusfrüchten müssen sämtliche weißen Häute entfernt werden, sie schmecken bitter. Legen Sie die Früchte, die sich durch den Luftsauerstoff verfärben, wie z. B. Bananen, erst zum Schluß auf den Kuchen und bestreuen Sie sie mit Zitronensaft. Nur wer »Spuck-Kuchen« mag, verwendet Obst mit Steinen bzw. mit Kernen.

Kürbistorte

750 g Kürbis (nello),
1/4 l Wasser,
50 g feine
Haferflocken,
60 g Butter, 1 Paket,
TK-Blätterteig,
4 Eigelb,
120 g Zucker,
2 cl Rum,
je 1 Prise Salz,
Zimt, Piment
und Ingwer,
1 Orange (Schale),
4 Eiweiß,
Mehl zum Ausrollen,
1/4 l Sahne,
1 Päckchen
Vanillezucker

Geschälten Kürbis entkernen und fein würfeln. Wasser zum Kochen bringen, Kürbisfleisch hineingeben und bei nur schwacher Hitze 15 Minuten zugedeckt kochen lassen. Ohne den Sud passieren und abkühlen. Die Haferflocken in 1 EL heißer Butter leicht rösten, dann abkühlen lassen. 3 Blätterteigplatten auftauen, die restlichen sofort wieder einfrieren. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, Rum, Salz und Gewürze zufügen und Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu schnittfestem Schnee schlagen. Zusammen mit den Haferflocken und dem kalten Kürbismus unterheben. Die restliche Butter schmelzen und lauwarm in den Teig ziehen. Die Blätterteigplatten auf bemehlter Arbeitsfläche übereinanderlegen und rund (Durchmesser 30 cm) ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit kaltem Wasser anfeuchten, den Teig hineinlegen, andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Kürbismischung darauf verteilen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Abkühlen lassen und dann für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit verzieren oder sie getrennt dazu reichen.

Himbeer-Quark-Torte

Für den Teig:
125 g Butter,
125 g Zucker,
2 Eier, 150 g Mehl,
1 TL Backpulver,
Butter zum
Einfetten,
gemahlene Mandeln
zum Ausstreuen
Für die Füllung:
500 g Quark,
6 EL Grapefruit-
marmelade,
150 g Zucker,
3 Eigelb,
1 Grapefruit
(Saft),
8 Blatt weiße
Gelatine,
3 Eiweiß,
1/4 l Sahne,
1 Päckchen
Sahnefestiger,
750 g Himbeeren,
Puderzucker
zum Bestäuben

Für den Teig alle Zutaten verrühren, eine Springform einfetten und mit Mandeln ausstreuen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene hellbraun backen.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen, in zwei dünne Platten teilen. Für die Füllung Quark mit Marmelade, Zucker, Eigelb und Saft verrühren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit ein paar Tropfen heißem Wasser auflösen und 3 EL Quark einrühren. Unter Rühren in die Quarkmasse gießen und kalt stellen. Sobald sie zu gelieren beginnt, Eiweiß und Sahne (mit dem Festiger) getrennt steif schlagen. Locker unterheben. Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und den Springformrand drumherum schließen. Himbeeren kurz waschen, abtropfen lassen und entstielen (tiefgekühlte vorher nur auftauen lassen). Schichtweise Creme und Beeren einfüllen. Den letzten Boden in 12 oder 16 Tortenstücke schneiden, auf die Füllung legen und den Kuchen für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Die Torte kann auch vor dem Servieren rundherum mit Sahne bestrichen und mit Sahnetupfern sowie Himbeeren garniert werden.

Bananen-Gugelhupf

200 g Butter,
200 g Zucker,
1 Prise Salz,
4 Eier, 500 g Mehl,
1/2 Päckchen
Backpulver,
1 Päckchen
gemahlener Safran,
1/4 l Milch, 4 cl Rum,
100 g gemahlene
Haselnüsse,
50 g Kokosraspeln,
100 g fein
zerbröckelte oder
grün geraffelte
Schokolade,
Butter zum
Einfetten, Brösel
zum Ausstreuen,
5 bis 6 möglichst
krumme Bananen,
1 Zitrone (Saft),
100 g Schokolade,
2 EL Puderzucker,
2 EL Rum,
10 g Kokosfett,
evtl. Kokosraspeln
zum Bestreuen

Die Butter mit Zucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver sieben und zusammen mit Safran, Milch und dem Rum einrühren. Zum Schluß Nüsse mit Kokosraspeln und Schokolade locker untermischen. Etwa 1/4 des Teiges in eine gefettete, bebröselte Form geben. Die geschälten, mit Zitronensaft bestrichenen Bananen schichtweise mit weiterem Teig einlegen (beim Anschnitt soll ein Rosettenmuster zu erkennen sein). Mit dem übrigen Teig bedecken und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 70 bis 80 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Schokolade schmelzen lassen, Puderzucker mit Rum einrühren und zum Schluß das im Wasserbad aufgelöste, aber nicht mehr heiße Kokosfett untermischen. Den Kuchen damit überziehen und nach Wunsch mit Kokosraspeln verzieren.

Tip: Keine Panik, wenn Sie mal keine „krummen“ Bananen bekommen! Nehmen Sie gerade und kerben Sie die der Kuchenform gemäß seitlich ein, bis Sie sie biegen können. Aber bitte nicht vergessen, auch diese Schnittflächen mit Zitronensaft bestreichen, sonst werden sie braun und unansehnlich.

Obstkuchen

Sesam-Birnen-Torte

Für den Teig:	Für die Füllung:
100 g Butter,	250 g Joghurt,
100 g Zucker,	2 Eigelb,
3 Eier, 1 Prise Salz,	100 g Zucker,
1 Zitrone (Schale),	1 Zitrone (Saft und
200 g Mehl,	Schale), 1/4 l Milch,
75 g Speisestärke,	2 cl Rum, 6 Blatt
1/2 Päckchen Back-	weiße Gelatine,
pulver, 2 cl Rum,	4 EL Birnengelee,
5 EL Milch,	1 große Dose
100 g Sesamsamen	Williams-Birnen
(gibt's im Reform-	(in Scheiben
haus), Butter	geschnitten),
zum Einfetten,	1/4 l Sahne,
Sesamsamen	Puderzucker
zum Ausstreuen	zum Bestäuben

Butter mit Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben und zusammen mit Rum und Milch einrühren. Sesam zufügen. Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Sesamsamen dick ausstreuen. Den Teig darin im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen (am besten bis zum nächsten Tag). Für die Füllung Joghurt mit Eigelb und Zucker, Zitronensaft und -schale, Milch und Rum schaumig rühren. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine auflösen, abkühlen lassen und in die Joghurtmasse rühren. Im Kühlschrank gelieren lassen.

Kuchen einmal durchschneiden und die Schnittfläche der Oberseite mit Birnengelee bestreichen. (Die Unterseite mit den angehackenen Sesamsamen liegt bei der fertigen Torte oben.) Die Birnen nebeneinander drauflegen, den Springformrand drumherum schließen. Die gelierende Joghurtmasse mit der Schlagsahne nur sehr locker vermischen, einfüllen und nun den zweiten Teigboden (Sesam nach oben) darauflegen. Im Kühlschrank in 1-2 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker dünn bestäuben.

Erdbeer-Torte Mille feuilles

2 Pakete	kleine Erdbeeren,
TK-Blätterteig,	nach Wunsch
Mehl zum	etwas Zucker
Ausrollen,	zum Bestreuen,
200 g Johannis-	1/2 l Sahne,
beergelee,	1 Päckchen
500 g frische, sehr	Vanillezucker

Nur neun Blätterteigscheiben auftauen lassen und die restliche Platte sofort wieder einfrieren. Je drei aufgetaute Platten auf der nur leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig zu Kreisen von 28 cm Durchmesser ausrollen und nacheinander auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen. Zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: Pro Boden 10 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Die Blätter sofort vom Blech lösen und danach nebeneinander auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Das Johannisbeergelee bei sehr schwacher Hitze rühren, bis es völlig glatt ist. Etwas abkühlen und die Böden damit auf der Oberseite bestreichen. Erdbeeren kurz in kaltem Wasser waschen, sehr gut abtropfen lassen und nach Wunsch süßen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Teigblätter damit und mit den Erdbeeren zusammensetzen. Die Oberfläche ebenfalls mit Sahne und Früchten garnieren. In 12 oder 16 Stücke schneiden und sofort servieren.

Anmerkung: Belegen Sie das Backblech mit angefeuchteter Alufolie und backen Sie die Teigplatten darauf. Das spart die Blechsäuberung.

Savarin mit Beeren

Für den Teig:	Zum Trinken und zum Bestreuen:
250 g Mehl,	75 ccm Weißwein,
20 g Hefe,	4 cl Himbeergeist,
50 g Zucker,	4 EL Zucker,
4 bis 5 EL	80 g Aprikosen-
lauwarmer Milch,	marmelade
3 Eier,	Zum Füllen:
1 Prise Salz,	500 g gemischte
1/2 Zitrone (Schale),	frische oder tief-
100 g Butter,	gekühlte Beeren.
Butter zum	125 g Zucker,
Einfetten,	1/4 l Sahne, 2 EL
Mehl zum	gehackte Pistazien
Bestäuben	

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe darin mit 1 TL Zucker und der Milch verrühren. Aufgehen lassen. Die restlichen Zutaten zufügen (die Butter sollte weich in Flöckchen oder aufgelöst, aber abgekühlt sein) und zu einem glatten Teig verarbeiten. Schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Dann erneut durchkneten, eine Savarinform gut einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig hineingeben. Zur doppelten Menge aufgehen lassen, auf einem Kuchendraht in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Weißwein und Himbeergeist mit Zucker erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, aber nicht kochen. Den Kuchen auf eine Platte stürzen, ein paar mal einstechen und mit der Lösung tränken. Wenn alles eingezogen ist, Marmelade glattrühren und den Savarin damit bestreichen. Für die Füllung die Beeren waschen, putzen und abtropfen lassen und mit Zucker bestreut 15 Minuten ziehen lassen. Sahne steif schlagen. Beeren in den Savarin füllen und den Rand mit Sahnenpfennern besetzen. Mit fein gehackten Pistazien bestreut servieren.



VON PARIS BIS NACH BUDAPEST

Zu fast allen Zeiten und überall auf der Welt haben Konditoren und Köche ihr Können und ihren Ehrgeiz eingesetzt, besonders köstliche Torten und Kuchen zu kreieren. Vielen von ihnen ist es gelungen, und einige gingen sogar in die Geschichte ein. So beispielsweise C. Joseph Dobos, einer der bekanntesten Konditoren der k. u. k. Monarchie, der die Dobos- oder Doboschorte erfand.

Andere Backmeisterwerke wurden bestimmten Personen gewidmet, wodurch ihre Schöpfer relativ unbekannt und meist heute vergessen sind. So weiß man zum Beispiel nicht, wer die Malakoff-Torte erfand, sondern nur, daß sie dem französischen Marschall Jean J. Pélistier (1794–1864) gewidmet wurde, als er von Napoleon zum Herzog von Malakoff ernannt wurde. Die Prinzregententorte ist ein ähnlicher Fall. Es ist bekannt, daß sie für Luitpold, Prinzregent von Bayern (1821–1912) von seinem Leibkoch erdacht wurde, doch bleibt auch dieser namenlos. Wieder andere wurden nach Städten, Ländern oder Landschaften benannt: Linzer, Holländer, oder die Schwarzwälder Kirschtorte zum Beispiel. Und dann gibt es noch die Torten, von denen man zwar die Ge-

schichte, nicht aber die Rezeptur kennt. Das typische Beispiel ist die Sachertorte, die von vielen nachgebacken wurde, von der aber niemand weiß, ob das – eigene – Rezept stimmt. So unterschiedlich ihre Herkunft und Geschichten auch immer sind, eines haben alle gemeinsam: ihre internationale Anerkennung. Sie sind zu Klassikern geworden, jeder kennt sie, und sie werden heute noch mit ebensoviel Freude und Genuß verzehrt wie einst. Doch sie sind nicht nur außerordentlich köstlich, sondern auch ausnahmslos alle relativ gehaltvoll und kalorienreich. Keine Frage, sie wurden zu anderen Zeiten entwickelt. Im Laufe der Zeit änderte man die Rezepte häufig, teils aus Unkenntnis, teilweise auch, um sie den neuen Lebensformen und -gewohnheiten anzupassen. Und auch hier teilt sich die Fachwelt – wie so oft – in zwei Lager. Die einen möchten die klassischen Torten den Erkenntnissen moderner Ernährungswissenschaftler angleichen, die Rezepte also ändern – die anderen sind der Meinung, daß solche Genüsse zu den ganz besonderen kulinarischen Höhepunkten gehören, bei denen man sich nicht um Nährwerte und Kalorien, sondern lediglich um den unverfälschten Geschmack kümmern sollte. Die folgenden Rezepte sind »fast klassisch«, denn nur in den seltensten Fällen wurde zugunsten des geringeren Nährwertes verändert.

Berühmte Torten

Rüblitorte

(Bild Seite 89, oben links)

Für den Teig:
250 g Rübli
(Möhren), 6 Eigelb,
150 g Puderzucker,
½ Zitrone (Schale),
je 1 Prise Salz
und Nelken,
je 150 g gemahlene
Haselnüsse
und Mandeln,
40 g Mehl,
1 TL Backpulver,
6 Eiweiß, Butter
zum Einfetten,
Mehl zum
Bestäuben.
Außerdem:
250 g Aprikosen-
marmelade,
250 g Puderzucker,
1 Eiweiß,
evtl. 10 kleine
Marzipan-Möhren
zum Garnieren

Möhren unter kaltem Wasser gründlich abbürsten, wenn nötig schaben. Dann fein reiben. Eigelb mit 100 g Puderzucker weißschäumig schlagen. Gewürze, Nüsse, Mandeln, Möhren und das mit Backpulver gesiebte Mehl unterheben. Eiweiß mit restlichem Puderzucker schnittfest schlagen und zum Schluß sehr locker einmischen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mehlieren. Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Puderzucker mit Eiweiß zu einem dickflüssigen Guß verrühren, die Torte damit überziehen und trocknen lassen. Nach Wunsch auf jedes Stück eine kleine Möhre aus Marzipan legen (selbst gemacht oder auch fertig gekauft).

Anmerkung: Die Rüblitorte bis zum Servieren 2 Tage ruhen lassen, dann hat sie das beste Aroma.

Tip: Anstelle von Eiweiß für die Glasur Kirschwasser verwenden oder auch einen kräftigen Spritzer Kirschwasser unter den Teig mischen.

Doboschtorte

(Bild Seite 89, oben Mitte)

Für den Teig:
7 Eiweiß,
160 g Zucker,
1 Prise Salz,
2 TL Zitronensaft,
7 Eigelb,
150 g Mehl,
70 g Butter,
Butter zum
Einfetten,
Mehl zum
Bestäuben.
Für die Garnierung:
250 g Zucker,
10 g Butter,
½ Zitrone (Saft)
Für die Füllung:
250 g Butter,
4 Eiweiß,
150 g Zucker,
50 g Kakao oder
70 g aufgelöste,
kühle Kuvertüre,
2-3 cl Kirschwasser

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker mit dem Salz einstreuen. Zum Schluß Zitronensaft unterschlagen und die Eigelb locker einrühren. Das gesiebte Mehl unterheben und die flüssige, aber nicht mehr warme Butter drunterziehen. Auf gefettetem, bemehltem Backblech oder dem Springformboden (26 cm) nacheinander 6 bis 8 möglichst dünne Teigplatten backen. Dazu in den vorher aufgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: Pro Boden 10 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Die Böden jeweils noch heiß ablösen. Den schönsten Boden karamelisieren: Zucker mit Butter in einer Pfanne unter ständigem Rühren schmelzen und goldgelb karamelisieren lassen. Mit »durchgeseibtem« Zitronensaft ablöschen und sofort über einen Boden gießen, gleichmäßig verteilen und mit einem gefetteten Messer in 12 Stücke zerteilen. Achtung, später läßt sich der karamalisierte Boden nur noch sehr schlecht schneiden! Für die Füllung die Butter sehr schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Mit Kakao oder Kuvertüre und dem Alkohol unter die Butter mischen. Die Tortenböden damit zusammensetzen und den Rand bestreichen. Die Karamellplatten darauflegen.

Anmerkung: Der Eischnee in der Buttercreme macht die Masse locker, füllig und leicht, ohne für viele Mehrkalorien zu sorgen.

Malakoff-Torte

(Bild Seite 89, oben rechts)

250 g Mandeln,
250 g Butter,
250 g Puderzucker,
6 cl Kirschwasser,
½ l Sahne,
1 Päckchen
Sahnefestiger,
3 Päckchen
Löffelbiskuits,
½ Glas Aprikosen-
marmelade oder
Johannisbeergelee,
40 g blättrige
Mandeln,
Cocktailkirschen
zum Belegen

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Mandeln gut trocknen und zweimal durch die Mandelmühle drehen. Butter gut schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker einstreuen. Die Mandeln mit Kirschwasser unterrühren. Sahne mit Festiger steif schlagen und zum Schluß locker unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) kreisförmig mit den Biskuits auslegen, dünn mit Marmelade oder Gelee bestreichen und mit Creme bedecken. Auf diese Weise fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht und die Form gefüllt ist. Dabei einen Teil der Creme zum Garnieren zurücklassen. Die Torte für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann den Springformrand entfernen und Rand und Oberfläche mit Creme bestreichen. Restliche Creme mit einem Spritzbeutel in Tupfern auf die Oberfläche setzen und mit kandierten oder Cocktailkirschen belegen. Rand sowie Oberfläche mit blättrigen Mandeln bestreuen und die Torte in 16 Stücke schneiden. Möglichst frisch servieren. Bei längerem Stehen werden die Löffelbiskuits weich.

Tip: Belegen Sie den Springformboden (Blech) für die Doboschtorte vor dem Backen jeweils mit Alufolie. Der fertige Boden läßt sich so mühelos abheben, und Sie müssen die Böden nicht jedesmal reinigen. Sie sollten aber abgekühlt sein, bevor die nächste Teigschicht aufgetragen und gebacken wird.

Fürst-Pückler-Torte

(Bild Seite 89, Mitte links)

Für den hellen Biskuit:
4 Eier,
2 EL heißes Wasser,
125 g Zucker,
1 Päckchen
Vanillinzucker,
150 g Mehl
Für den dunklen Biskuit:
1 Rezept «heller Biskuit»,
1 bis 2 EL Kakao,
Butter zum

Einfetten, Mehl zum Bestäuben
Außerdem:
300 g Butter,
100 g Puderzucker,
2 Eigelb,
50 g roter Einmachzucker,
2 cl Erdbeersirup,
1 Riegel Schokolade, Erdbeeren und Mandeln zum Verzieren

Die Eier mit Wasser und Zucker sowie Vanillinzucker weißschäumig schlagen. Mehl darüber sieben und locker unterheben. In einer gut gefetteten und bemehlten Springform (Durchmesser von 26 cm) backen.

Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Abkühlen lassen und danach einmal durchteilen. Den dunklen Boden ebenso zubereiten und dabei zusammen mit dem Mehl den Kakao sieben. (Auf Vanillinzucker kann in diesem Fall sogar verzichtet werden.) Ebenfalls nach dem Erkalten einmal durchschneiden. Für die Füllung die Butter mit Puderzucker und Eigelb cremig schlagen. Ein Drittel davon beiseite stellen. Die restliche Creme mit Einmachzucker und Erdbeersirup rot einfärben. Alle Teigplatten mit Hilfe von Schablonen in vier gleichmäßig kleiner werdende Ringe schneiden. Abwechselnd helle und dunkle Ringe zusammensetzen, mit Erdbeercreme bestreichen und die nächste Teigschicht im Muster versetzt auflegen. Wieder mit Creme bestreichen und auf diese Weise die Torte zusammensetzen. Nun rundherum mit zwei Drittel der weißen Creme bestreichen. Übrige Creme mit aufgelöster, nicht mehr warmer Schokolade braun färben und als Tupfer auf die Oberfläche spritzen. Mit Erdbeeren und Mandelblättern garnieren.

Pischinger Torte

(Bild Seite 89, Mitte)

1 Paket Karlsbader Oblaten, 40 g bittere Schokolade, 100 g Haselnuß-Nougat, 200 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 4 bis 6 cl Rum

Für die Glasur:
200 g Zartbitter-Schokolade,
50 g Kokosfett, 1 EL,
75 g Puderzucker,
2 EL Rum,
kandierte Veilchen zum Garnieren

Haselnüsse auf einem trockenen Backblech 10 Minuten im 220 Grad heißen Ofen rösten. In einem Küchentuch die braune Haut abreiben und die abgekühlten Nüsse zweimal durch die Mandelmühle drehen. Sie müssen ganz fein werden.

Schokolade und Nougat im nur warmen Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen, doch nicht festwerden lassen. Butter mit Puderzucker und Salz schaumig rühren. Nun Schokolade und Nougat in kleinen Mengen unterrühren und mit Rum aromatisieren. Die Oblaten mit sieben Achtel der Creme bestreichen und zusammensetzen, die oberste bleibt dabei frei. Die Torte beschweren und die Füllung im Kühlschrank völlig festwerden lassen.

Für die Glasur Schokolade und Kokosfett schmelzen, auf Handwärme abkühlen. Ei mit Puderzucker und Rum weißschäumig schlagen, nach und nach Schokolade und Fett einrühren. Sobald dieser Guß beginnt, fest zu werden, die Torte an Rand und Oberfläche damit überziehen. Antrocknen lassen, restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel (Sternfülle) füllen und auf jedes Stück einen Tupfer setzen. Mit kandierte Veilchen verzieren.

Punschorte

(Bild Seite 89, Mitte rechts)

Für den Teig:
100 g Butter, 8 Eier,
250 g Puderzucker,
1 Prise Salz,
150 g Mehl, Butter zum Einfetten,
Mehl zum Bestäuben
Zum Tränken und Füllen:
1/4 l Weißwein,
80 g Zucker,
5 EL Rum oder Arrak,
je 1/2 Orange und

Zitrone (Saft), 200 g Marzipan-Rohmasse, 100 g Puderzucker, 200 g Aprikosenmarmelade
Für die Garnierung:
40 g blättrige Mandeln,
150 g Puderzucker,
3 EL Wasser oder Zitronensaft,
30 g Schokolade, 8 kandierte Kirschen

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier mit Puderzucker und Salz im Wasserbad weißcremig schlagen. Sobald sie beginnt, dick zu werden, herausnehmen und kalt schlagen. Mehl und flüssige, lauwarme Butter unterheben und den Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (28 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Auf einem Draht abkühlen lassen und erst am nächsten Tag fertigstellen. Wein mit Zucker, Alkohol und Saft kochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Torte zweimal durchschneiden und alle Schnittflächen mit der leicht abgekühlten Punschflüssigkeit beträufeln. Marzipan mit Puderzucker verkneten und zu zwei Platten in Tortengröße ausrollen. Zwei der Tortenplatten mit Marzipan zusammensetzen, mit gut einem Drittel der Aprikosenmarmelade bestreichen, letzten Boden darauflegen. Oberfläche und Rand mit restlicher Marmelade überziehen. Nun die zweite Marzipanplatte drauflegen, andrücken und den Rand mit Mandeln bestreuen. Puderzucker mit Wasser oder Saft verrühren und auf die Oberfläche verteilen. Schokolade schmelzen, abgekühlt in eine Pergamenttüte füllen und, sobald der Zuckerguß »anzieht«, wie auf Seite 76 gezeigt, die gezogene Glasur aufspritzen. Jedes Stück mit einer halben Cocktaillirsche belegen, Guß fest werden lassen.

Berühmte Torten

Holländer Kirschtorte

(Bild Seite 89, unten Mitte)

2 Pakete TK-Blätterteig, Mehl zum Ausrollen, 3 EL Johannisbeer- gelee, 100 g Puderzucker, 2 EL Wasser, Kirschwasser	oder Zitronensaft, 2 Gläser Sauerkirschen (Einwaage je 450 g), 1 geh. EL Speisestärke, 1/2 l Sahne, 2 bis 3 EL Zucker
--	--

6 Blätterteigplatten auftauen lassen, die übrigen sofort wieder einfrieren. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu drei je 28 cm großen runden Platten ausrollen. Auf angefeuchtete Alufolie (glänzende Seite nach oben) legen und im heißen Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 8 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Auf einen Draht legen, die Folie abziehen und die Platten abkühlen lassen. Die schönste mit Johannisbeer-gelee bestreichen. Puderzucker mit der Flüssigkeit verrühren und das Gelee damit überziehen. Trocknen lassen. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft auffangen und 1/4 l abmessen. 3 EL abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Restlichen Saft aufkochen, Speisestärke hineinrühren, einmal aufwallen lassen, dann die Kirschen zufügen und gut erkalten lassen. Wenn die Masse fast fest ist, auf den ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und die Sahne mit Zucker steif schlagen. Gut die Hälfte davon auf den Blätterteig streichen und die in 12 Stücke geschnittene, glasierte Platte daraufsetzen. (Schneiden Sie diese Platte möglichst immer vor dem Auflegen, dann wird beim Anschneiden der Torte keine Sahne herausgedrückt.) Mit der Hälfte der restlichen Sahne den Rand bestreichen und den übrigen Teil mit einem Spritzbeutel in dicken Tupfern auf die Oberfläche spritzen. Kirschen aufsetzen.

Anmerkung: Wer's süßer liebt, kann den Kirschsaft zuckern, sollte dann aber auch mehr Stärke verwenden.

Spanische Vanilletorte

(Bild Seite 89, unten links)

Für den Teig: 80 g Butter, 300 g Marzipan-Roh- masse, 150 g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 Ei, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 1 Prise Salz, je 75 g Mehl und Speisestärke, 50 g bittere Schokolade,	je 30 g Zitronat und gehackte Mandeln, Butter zum Einfetten, gehackte Mandeln zum Ausstreuen Außerdem: 450 g Aprikosen- marmelade, 2 Becher Kuvertüre, 40 g blättrige Mandeln
--	---

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Marzipan-Rohmasse mit 100 g Zucker, dem ausgeschabten Vanille-
mark, Ei und Eigelb schaumig rühren. Eiweiß mit Salz und restlichem Zucker schnittfest schlagen und zusammen mit gesiebt Mehl und Speisestärke unterheben. Zum Schluß die Butter und danach Schokolade, Zitronat (beides fein gehackt) und Mandeln unterheben. Eine konische Form (oder eine Margaretenform) einfetten, mit Mandeln ausstreuen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: ca. 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Auf einen Kuchendraht stürzen. Nach dem Erkalten mit glattgerührter Marmelade aprikotieren und mit Kuvertüre überziehen. Den Rand mit blättrigen Mandeln bestreuen. Guß trocknen lassen und die Torte nun in 16 Stücke schneiden.

Tarte au citron

(Französische Zitronentorte)

(Bild Seite 89, unten rechts)

Für den Teig: 250 g Mehl, 1 Ei, 125 g Zucker, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Zitrone (Schale), Butter zum Einfetten, Mehl zum Ausrollen, ca. 500 g getrocknete Erbsen oder Bohnen zum Blindbacken	Für die Füllung: 150 g Butter, 300 g Zucker, 4 Eier, 3 Zitronen (Saft), 2 Zitronen (Schale), 6 Blatt weiße Gelatine Für die Garnierung: 80 g Zucker, 6 EL Wasser, 2 Zitronen
---	--

Das Mehl mit Ei, Zucker, Butter, Salz und der abgeriebenen Zitronenschale schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten. Den Teig auf der schwach bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen, die Springform damit auskleiden und einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen. Die getrockneten Erbsen oder Bohnen hineingeben, damit der Rand beim Backen nicht herunterrutscht. Die Form auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Die Hülsenfrüchte nun wieder heraus-schütten, den Boden auskühlen lassen. Für die Füllung Butter mit Zucker, den Eiern, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel verrühren. Im Wasserbad schaumig schlagen. Vorbereitete Gelatine darin auflösen und die Creme kalt schlagen. Leicht abkühlen lassen und kurz vor dem Gelingen in den Tortenboden gießen. 2 Stunden kühlen. Für die Garnierung Zucker mit Wasser kochen, bis die Masse völlig klar und dickflüssig ist. Die Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, entkernen und 1 bis 2 Minuten im Zucker kochen lassen. Herausheben, kurz abtropfen und die Glasur nach leichtem Abkühlen über die Torte gießen. Mit den Zitronenscheiben garnieren und die Torte in 12 oder 16 Stücke teilen.



Rübliorte (Rezept Seite 86)



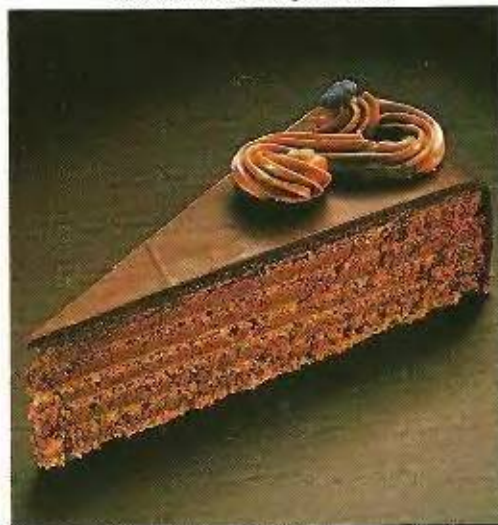
Doboschorte (Rezept Seite 86)



Malakoff-Torte (Rezept Seite 86)



Fürst-Pückler-Torte (Rezept Seite 87)



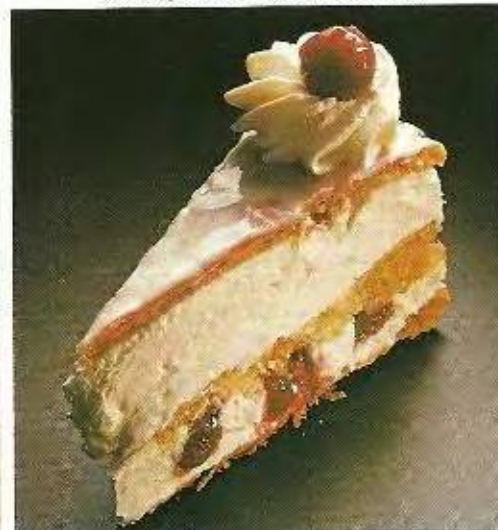
Plöschinger Torte (Rezept Seite 87)



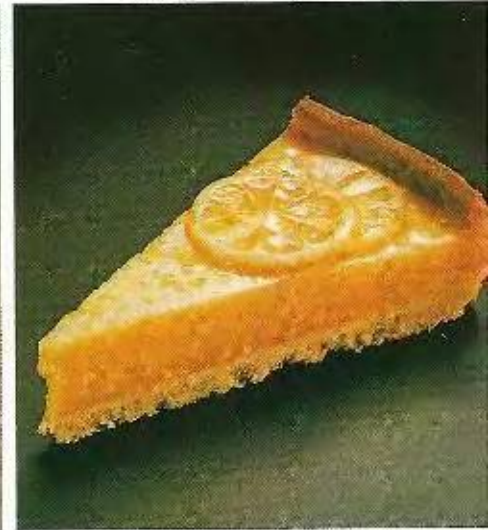
Punschorte (Rezept Seite 87)



Spanische Vanilleorte (Rezept Seite 88)



Holländer Kirschtorte (Rezept Seite 88)



Tarte au citron (Rezept Seite 88)

Variationen zum Thema »Buttercreme«

Die Buttercreme setzt jedem Kuchen Glanzlichter auf, sie läßt ihn saftiger, runder und ausgewogener schmecken. Außer dem feinen Buttergeschmack kann sie dem Kuchen oder der Torte auch ein beliebiges anderes Aroma verleihen, und aus einem einfachen Kuchen macht sie eine gefüllte Supertorte. Das alles spricht für Buttercreme. Doch schreckt der relativ hohe Kaloriengehalt, bedingt durch üppige Butter- und Zuckermengen, viele ab. Es stimmt, Buttercreme ist kalorienreich, aber nur durch die Butter schmeckt er eben so richtig gut. (Außerdem gibt's viele andere Kuchen mit genauso viel Kalorien, nur fällt's da nicht sofort auf.) Aber — es gibt auch Möglichkeiten, eine Buttercreme leichter zuzubereiten. Wählen Sie die, die Ihnen am besten gefällt:

Echte Buttercreme

250 g Butter,
250 g Puderzucker,
1 Prise Salz

Die Butter sehr schaumig rühren, dabei nach und nach Zucker und Salz zufügen. Rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und nach Geschmack aromatisieren.

Buttercreme mit Eischnee

Sie wird besonders voluminös und locker, außerdem bleibt sie lange frisch.
3 Eiweiß, 125 bis 150 g Zucker,
1 EL Pektin-Fruchtsäure-Mischung (Gelfix),
250 g Butter

25 g Kokosfett (1 Würfel)

Eiweiß mit Zucker und Pektinmischung (wie bei den Baisers auf Seite 55) steif schlagen. Butter zusammen mit Kokosfett cremig rühren. Eischnee und beliebige Aromaträger unterheben.

Leichte Buttercreme

½ l Milch, 1 Prise Salz,
30 g Zucker,
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille- oder Sahnegeschmack),
200 bis 250 g Butter,
60 g Puderzucker

Milch (etwas zurücklassen) mit Salz und Zucker aufkochen. Mit der restlichen das Puddingpulver anrühren, in die kochende Milch geben und nach kurzem Aufwallen abkühlen lassen. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter weißcremig rühren, nach und nach den Puderzucker zufügen und zum Schluß den Flammeri einrühren. Er muß jetzt dieselbe Temperatur haben wie die Butter.

Mokka-Buttercreme

40 g Puddingpulver,
1 Eigelb, 65 g Zucker,
½ l Milch, 1 Prise Salz,
200 bis 250 g Butter,
1 EL Puderzucker,
2 bis 3 EL Instant-Kaffee,
2 cl Cognac

Puddingpulver mit Eigelb, Zucker und etwas Milch verrühren. Restliche Milch mit Salz aufkochen, das Puddingpulver einrühren und nach dem Aufkochen gut abkühlen lassen. Hin und wieder umrühren. Butter mit Puderzucker cremig rühren. Nach und nach den abgekühlten Flammeri zusammen mit Kaffee und Cognac zufügen.

Kalorienarme Buttercreme

1 Päckchen Schlagschaum oder Schlag-Fit, ½ l Wasser,
250 g Halbfett-Margarine,
60 g Puderzucker,
Aroma nach Geschmack
Schlagschaum oder Schlag-Fit nach Packungsaufschrift zubereiten. Margarine cremig rühren, dabei nach und nach den Puderzucker hineinstreuen. Löffelweise den Schaum mit beliebigen Aromaträgern zufügen und die Creme möglichst bald verwenden. Sie ist nicht so lange lagerfähig, da die Halbfett-Margarine viel Wasser enthält, das sich bei längerem Stehen absetzen könnte.

Schokoladen-Buttercreme

1 Rezept Buttercreme (nach Wunsch),
60 g aufgelöste Schokolade,
3 bis 4 cl Rum, Cognac oder Arrak

Die flüssige, nicht mehr heiße Schokolade unter die fertige Creme rühren und mit dem Alkohol parfümieren.

Buttercreme kann mit vielerlei Zutaten aromatisiert werden: Erdbeer- oder Himbeersirup (oder Marmelade) färben ihn zusammen mit rotem Einmachzucker rosa; durch ein Sieb gestrichene Ananaskonfitüre zusammen mit Zitronensaft und Safran färbt ihn nicht nur gelb, sondern würzt ihn auch sehr apart. Geröstete, gemahlene Nüsse, Mandeln oder Pistazien und Krokant geben ebenfalls ein feines Aroma. Da Buttercreme sehr fettreich ist, empfiehlt sich nicht nur aus geschmacklichen Gründen ein Zusatz von Alkohol. Gut eignen sich Rum, Cognac, Arrak, Himbeergeist, Kirschwasser, Maraschino, Madeira, Mokka-, Vanille- oder Pfefferminzlikör.

Bei den berühmten Torten (Seite 85 bis 92) finden Sie einige sehr kalorienreiche — eben klassische — Buttercremerezepthuren. Selbstverständlich können Sie diese »strecken«. Bei der Verwendung von Flammeri können weitere Kalorien eingespart werden, indem man statt normaler Trinkmilch entrahmte verwendet. Besonders leicht ist folgende Buttercreme:

Quark-Buttercreme

250 g Magerquark, 2 Eigelb,
½ Päckchen Instant-Puddingpulver,
200 bis 250 g Butter,
60 g Puderzucker,
Aroma nach Belieben

Magerquark mit Eigelb und Puddingpulver verrühren, bis die Masse glatt und cremig ist. Es dürfen keine Klümpchen zu sehen sein. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, löffelweise den »Pudding« und Aroma zufügen.

Alle Zutaten müssen stets dieselbe Temperatur haben, damit die Butter nicht gerinnt. Sollte dieses doch einmal passieren, kann ein rohes Eigelb eingerührt werden oder aber man gibt 25 g geschmolzenes, noch heißes Kokosfett unter ständigem Rühren hinein.

Berühmte Torten

Prinzregententorte

Für den Teig:
200 g Butter,
200 g Zucker,
8 Eigelb, 250 g Mehl,
75 g Speisestärke,
1 geh. TL Backpulver, 6 Eiweiß,
Butter zum Einfetten,
Mehl zum Bestäuben

Für Füllung und Garnierung:
150 g Schokolade,
4 Eigelb,
50 g Puderzucker,
150 g Butter,
1 Prise Salz,
1 Becher Schokoladenfettglasur

Für den Teig die Butter weißschäumig schlagen. Nach und nach Zucker und Eier zufügen und weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben und unterheben. Zum Schluß die steif geschlagenen Eiweiß locker unterziehen. Nacheinander auf gefettetem und bemehltem Backblech oder einem Springformboden auf der mittleren Schiene 5 bis 7 sehr dünne Böden (Durchmesser 26 cm) backen.

Backzeit: 8 bis 11 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad
* Gas Stufe 3 bis 4.

Die Böden getrennt abkühlen lassen. Schokolade schmelzen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann mit dem Handrührgerät (höchste Stufe) schaumig schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker und die Eigelb zufügen. Die weiche, aber nicht flüssige Butter und etwas Salz unterschlagen. Die Masse soll zum Schluß sehr locker und schaumig sein. Die Böden nun damit zusammensetzen und mit einem Holzbrett beschweren. Mindestens 2 Stunden kühlstellen, damit sich die Böden »glattlegen«. Fettglasur im Wasserbad unter Rühren schmelzen, wieder leicht abkühlen und kurz bevor sie fest wird, auf die Tortenoberfläche gießen. Mit einem langen, glatten Messer (wichtig ist die breite Klinge), das vorher kurz erwärmt wurde, glattstreichen und auch den Tortenrand überziehen. Die Glasur fest werden lassen, Torte in 12 oder 16 Stücke schneiden.

Tip: Die Böden niemals übereinanderlegend auskühlen lassen, sie werden sonst weich.

Zuger Kirschtorte

Für die Japonaisböden:
4 Eiweiß,
1 Prise Salz,
80 g Zucker,
80 g gemahlene Mandeln,
20 g Mehl,
Butter zum Einfetten
und Mehl zum Bestäuben

Für den Genoiseboden:
50 g Butter, 4 Eier,
100 g Puderzucker,

1 Prise Salz,
80 g Mehl, Butter zum Einfetten,
Mehl zum Bestäuben

Außerdem:
3 EL Wasser,
2 EL Zucker,
12 cl Kirschwasser,
150 g Butter,
100 g Puderzucker,
2 Eigelb, 40 g gehackte Mandeln,
Puderzucker zum Bestäuben,
12 oder 16 Cocktailkirschen

Eiweiß mit Salz und zwei EL Zucker schnittfest schlagen. Restlichen Zucker mit Mandeln und Mehl gemischt unterheben. Auf einem gefetteten, bemehlten Blech oder Springformboden (Durchmesser 26 cm) im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene 2 Böden backen. Dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen.

Backzeit: 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 130 bis 160 Grad
* Gas Stufe ½ bis 1.

Die Böden noch heiß vom Blech lösen. Für den Genoiseboden 50 g Butter schmelzen und handwarm abkühlen lassen. Eier mit Puderzucker und Salz weißschäumig schlagen, gesiebtes Mehl und flüssige Butter locker unterziehen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Pergamentpapier auslegen, einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Ohne das Papier auskühlen lassen. Indessen Wasser mit Zucker kochen, bis dieser sich gelöst hat. Abkühlen. Butter mit Puderzucker, Eigelb und 4 cl Kirschwasser cremig rühren. Restliches Kirschwasser in die Zuckerlösung geben und die Oberfläche des Genoisebodens mit der Hälfte tränken. Einen Japonaisboden mit ¼ der Creme be-

streichen, den Genoiseboden mit der getränkten Seite nach unten darauflegen. Oberfläche auch tränken und mit einem weiteren Cremeviertel bestreichen. Den zweiten Japonaisboden drauflegen, leicht andrücken und Rand und Oberfläche mit restlicher Creme bestreichen. Mit Mandeln, Puderzucker und Kirschen garnieren.

Linzer Torte

250 g Butter,
150 g Zucker,
2 Eigelb, 100 g gemahlene Mandeln,
250 g Mehl,
1 Zitrone (Schale),
Mehl zum Ausrollen

und Bestäuben,
Butter zum Einfetten,
450 g Johannisbeermarmelade,
1 Fingerring zum Bestreichen

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eigelb zufügen. Mandeln, Mehl und abgeriebene Zitronenschale teilweise unterrühren, den Rest einkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten kühlen. Zwei Drittel davon auf schwach bemehlter Fläche kreisrund (Durchmesser 30 cm) ausrollen und eine eingefettete, bemehlte Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Den Rand gut andrücken. Johannisbeermarmelade auf den Teig verteilen. Restlichen Teig ebenfalls ausrollen, zu Streifen schneiden und diese gitterartig auf die Füllung legen. Am Rand jeweils gut andrücken. Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 60 bis 65 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Berühmte Torten

Sachertorte

Für den Teig: 200 g Mehl, 200 g Zartbitter-Schokolade, je 150 g Butter und Zucker, 1 Prise Salz, 7 Eigelb, 80 g zweimal durchgedrehte Mandeln,

200 g Mehl,
7 Eiweiß, Butter
zum Einfetten
Außerdem:
200 g Aprikosenmarmelade,
200 g Zartbitter-Schokolade,
 $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser,
100 g Zucker

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Butter sehr schaumig rühren, dabei nach und nach Zucker, Salz und Eigelb hinzufügen. Erst wenn der Zucker völlig geschmolzen und die Masse cremig ist, die Mandeln zusammen mit dem gesiebten Mehl und flüssiger Schokolade einmischen. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zum Schluß nur locker unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten, den Teig darin in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 80 bis 85 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad, * Gas Stufe 2.

Den Kuchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen und am nächsten Tag einmal durchschneiden. Die Aprikosenmarmelade bei schwacher Hitze glattrühren. Die Torte mit einem Drittel davon füllen und den Rest auf Oberfläche und Rand verstreichen. Etwas antrocknen lassen.

Für die Glasur die Schokolade zerbröckeln und mit Wasser und Zucker vermischt schmelzen lassen und unter Rühren kochen, bis die Masse dickflüssig und cremig ist. Je nach Temperatur dauert es etwa 5 bis 8 Minuten. Dabei muß ständig gerührt werden, damit die Masse nicht anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen, die Glasur abkühlen lassen und dabei rühren, bis sich eine dünne Haut bildet und die Glasur beginnt, fest zu werden. Die Torte damit überziehen und die Glasur ganz fest werden lassen. Erst dann in 12 oder 16 Stücke schneiden.

Mignontorte

Für den Teig: 500 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 200 g Zucker, 370 g Butter, 50 g Marzipan-Rohmasse, Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung: 3 Eigelb,

2 EL Zucker,
5 EL Weißwein,
15 g Speisestärke,
2 Zitronen,
250 g Butter,
250 g Puderzucker

Für die Garnierung:
80 g Marzipan-Rohmasse,
40 g Puderzucker

Salz und Ei in die Mehlmulde geben. Zucker, Butter und Marzipan zufügen. Mit einem Messer bröselig hacken, zu einem glatten Teig kneten und mindestens 1 Stunde kühlen. Nun auf leicht bemehlter Fläche zu 6 Kreisen (Durchmesser 26 cm) ausrollen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 10 bis 12 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad, * Gas Stufe 3.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker, Stärke, Wein, Zitronensaft und -schale im Wasserbad schlagen, bis die Masse cremig und dickflüssig ist. (Niemals kochen lassen!) Unter weiterem Schlagen abkühlen lassen. Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, dann löffelweise die Zitronencreme untermischen, die Böden damit bestreichen und zusammensetzen. Oberfläche und Rand ebenso bestreichen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, ausrollen und die Torte damit belegen.

Anmerkung: Die Torte kann nun auf verschiedene Weise dekoriert werden: Entweder nur mit der Marzipanplatte belegt oder zusätzlich mit Zitronenguß bestreichen und dann mit Makronen, Kirschen und Pistazien garniert. Oder man färbt den Zuckerguß mit Speisefarbe gelb ein, streicht ihn auf die Marzipanplatte, »malt« nach dem Trocknen Stiele, Blätter und Früchte eines Zitronenbaumes mit Kuvertüre auf und schreibt in die Mitte ein schönes »Mignon«. Anschließend werden die Umrisse der Blätter mit grün gefärbtem Guß und die der Früchte mit gelb gefärbtem Guß gefüllt.

Schwarzwalder Kirschtorte

Für den Teig: 8 Eigelb, 2 EL heißes Wasser, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g gemahlene Mandeln, 120 g Mehl, 50 g Kakao, 8 Eiweiß, Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben

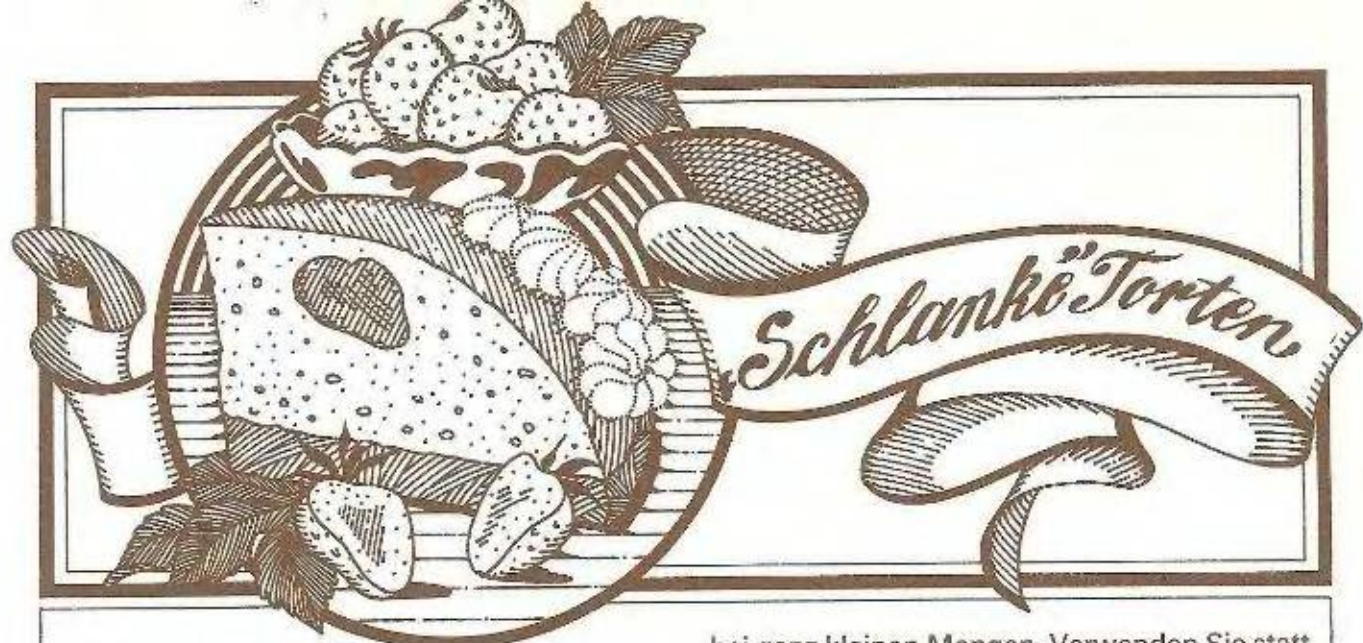
Für Füllung und Garnierung:
500 g Sauerkirschen aus dem Glas,
 $\frac{1}{2}$ l Kirschsaff, 1 bis 2 TL Speisestärke, 4 bis 6 cl Kirschwasser, $\frac{1}{2}$ l Sahne, 2 Päckchen Vanillinzucker, gehobelte Schokolade zum Bestreuen

Die Eigelb mit heißem Wasser, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mandeln zusammen mit gesiebttem Mehl und Kakao nun daraufgeben und das steif geschlagene Eiweiß darübergleiten lassen. Alles locker unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene backen.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad, * Gas Stufe 2.

Möglichst erst am nächsten Tag zweimal durchschneiden. Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. $\frac{1}{8}$ l abmessen und zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit wenig Saft verquirlen, die Flüssigkeit damit binden, Kirschen hineingeben. Den ersten Boden mit etwas Kirschwasser beträufeln und die abgekühlten Kirschen (der Saft soll dabei fast fest sein) darauf verteilen. Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, die Kirschen dünn damit bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Ebenfalls mit Alkohol beträufeln, mit Sahne bestreichen und mit dem letzten Boden belegen. Mit dem restlichen Kirschwasser tränken. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntüle geben, die restliche Sahne über Oberfläche und Rand verteilen. Die Torte rundherum mit Schokolade bestreuen. Auf der Oberfläche 12 Stücke markieren, jedes mit Sahne und Kirsche garnieren.



MIT OBST, QUARK UND VIEL SCHAUM

Auf dicke Cremetorten müssen Sie verzichten, wenn Sie gerade abnehmen wollen oder überhaupt ständig um die »schlanke Taille« kämpfen müssen, nicht aber auf diese Torten. Sie sind durchweg mit »schlanken« Zutaten gemacht. Doch was sind schlanke Zutaten und was nicht? Als Figurfeind Nr. 1 gelten die Fette, Figurfeind Nr. 2 die Kohlenhydrate. Lassen Sie also alle fett- und kohlenhydratreichen (stärkehaltigen) Kuchen und Torten links liegen. Beispielsweise Blätter- und Mürbeteig. Backen Sie lieber Biskuit- und Baiserböden. Beim Biskuit sollten Sie immer einen Teil des Zuckers durch flüssigen Süßstoff ersetzen, die Baisermasse müssen Sie in jedem Fall mit Pektin zubereiten (siehe auch Seite 55), sonst schlagen die enormen Zuckerkalorien gewaltig zu Buche. Erlaubt sind aber auch einfache, fettarme Hefe- und solche Teige, bei denen ein Teil des Mehls (bis zu einem Drittel) durch Magerquark ersetzt wurde, und auch backfertige Mischungen, bei denen die Kalorienwerte bekannt sind. Vorsicht ist in jedem Fall bei fertigen Kuchen geboten, wenn die Verpackung keinen Hinweis auf die Inhaltsstoffe gibt. Sparen Sie auch schon bei Kleinigkeiten und

bei ganz kleinen Mengen. Verwenden Sie statt normaler Trinkmilch entrahmte, kaufen Sie bei Quark und Joghurt stets die Magerstufe ein, und ersetzen Sie immer einen Teil des Zuckers durch Süßstoff. Bei kalten Speisen ist es egal, ob Sie Cyclamat oder Saccharin verwenden. Bei Mischungen, die erhitzt oder gebacken werden, sollten Sie stets Cyclamat nehmen, da die Süßkraft von Saccharin beim Erhitzen abnehmen und in einen bitteren Geschmack umschlagen kann.

Verzichten Sie bei den Füllungen und Garnierungen auf schwere Cremes mit viel Butter, Sahne, Eigelb oder Stärkepulver. Nehmen Sie stattdessen lieber Fruchtcremes, die mit Gelatine und Eiweiß gebunden werden. Beide machen die Creme locker und voluminös, bringen zudem noch hochwertiges tierisches Eiweiß mit und sind äußerst kalorienarm. 1 Päckchen Gelatine (6 Blatt) reicht aus, um $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit zu binden, wobei Sie nur 40 Kalorien berechnen müssen.

Es muß fast nicht mehr gesagt werden, daß Sahne für Sie tabu ist. Tauschen Sie sie durch Schlagschaum oder Schlag-Fit aus, Sie sparen dadurch die Hälfte der Kalorien oder sogar noch etwas mehr, wenn Sie statt Vollmilch entrahmte Milch oder noch besser Wasser zugeießen. Einen Teil der Sahne können Sie auch durch Eischnee ersetzen.

„Schlanke“ Kuchen

Orangentorte »Schwergewicht«

(Bild Seite 95, unten)

Für den Teig:	Für Füllung und Garnierung:
4 Eigelb,	80 g Kuvertüre,
4 EL heißes Wasser,	250 g Butter,
100 g Zucker,	250 g Puderzucker,
4 Eiweiß,	2 Eigelb,
1 Prise Salz,	6 cl Orangelikör,
je 75 g Mehl und Speisestärke,	60 g gemahlene Walnüsse, 50 g
1 TL Backpulver,	Orangenmarmelade,
Butter zum Einfetten	2 geschälte Orangen

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuit schlagen (siehe dazu auch Seite 34) und in einer nur am Boden gefetteten Springform im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Den Kuchen nach dem Auskühlen zweimal durchschneiden. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen, aber nicht wieder fest werden lassen. Butter sehr schaumig rühren. Dabei nach und nach Puderzucker, Eigelb und Orangelikör einrühren. Die Kuvertüre unterziehen und knapp $\frac{1}{3}$ der Menge abnehmen. Die restliche Creme mit den gemahlenden Nüssen vermischen. Den unteren Tortenboden mit glattergührter Marmelade überstreichen. Die in kleine Filets zerteilten und entkernten Orangen (ein paar Stücke zum Garnieren zurücklassen) darauf verteilen und den zweiten Boden darauflegen, mit der Walnußcreme bestreichen und den letzten Boden darüberdecken. Rand und Oberfläche mit einem Teil der Schokoladencreme (ohne Nüsse) bestreichen und die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben. Die Torte damit und mit den übriggelassenen Orangen garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen und erst dann in 16 Stücke schneiden.

Kalorien pro Stück: ca. 380.

Orangentorte »Fliegengewicht«

(Bild Seite 95, oben)

Für den Teig:	Für die Füllung und Garnierung:
4 Eigelb,	500 g Magerquark,
4 EL heißes Wasser,	$\frac{1}{2}$ l stark kohlensäurehaltiges Mineralwasser,
50 g Zucker,	
4 Eiweiß,	
1 Prise Salz,	
je 75 g Mehl und Speisestärke,	
1 TL Backpulver,	
Butter zum Einfetten	

Biskuit schlagen und in einer am Boden eingefetteten Springform wie den Orangenkuchen »Schwergewicht« backen. Ebenfalls nach dem Backen zweimal durchschneiden. Magerquark mit Mineralwasser, Saft, Kakao und Kaffee gut verrühren und mit Süßstoff sowie Rum-Aroma kräftig abschmecken. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine im Wasserbad auflösen und leicht abgekühlt in den Quark rühren. Im Kühlschrank gelieren lassen. Kurz bevor die Masse fest wird, den mit Salz steif geschlagenen Eischnee und den Schlagschaum (oder Schlag-Fit) unterheben. Die abgeschälten Orangen in kleine Filets schneiden und entkernen. (Ein paar Filets für die Garnierung zurücklegen.) Den ersten Tortenboden auf eine Platte geben und den Springformrand drumherum schließen. Eine dünne Schicht Quarkcreme einfüllen, glattstreichen und mit den Orangenscheiben belegen. Erneut eine dünne Cremeschicht darüber verteilen, den zweiten Boden auflegen und diesen mit der restlichen Creme bedecken. Die Torte für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sahne steif schlagen, mit Kakao mischen, Tortenrand und -oberfläche damit dünn bestreichen. Mit Sahnetupfern und mit den restlichen Orangenscheiben verzieren. In 16 Stücke schneiden.

Kalorien pro Stück: ca. 190.

Erdbeerschnitten

Für den Teig:	$\frac{1}{4}$ l Buttermilch,
5 Eiweiß,	1 Zitrone (Saft und Schale),
1 Prise Salz,	flüssiger Süßstoff
750 g Magerquark,	nach Geschmack,
5 Eigelb, 1 Messerspitze Safran,	12 Blatt weiße Gelatine,
1 Zitrone (Saft und Schale), flüssiger Süßstoff, 80 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Schlagschaum
Für die Füllung:	oder Schlag-Fit,
3 Becher Magerjoghurt,	1 kg Erdbeeren,
	Puderzucker

Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen. Quark mit Eigelb, Safran, Zitronensaft, -schale und Süßstoff sehr kräftig abschmecken. Mehl unterrühren und vorsichtig den Eischnee unterheben. Ein Backblech mit Pergamentpapier belegen, den Teig darauf glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 160 Grad * Gas Stufe 1.

Auf einen Kuchendraht stürzen, das Papier abziehen und den Teig auskühlen lassen.

Joghurt mit der Buttermilch schaumig schlagen, mit Zitrone sowie Süßstoff würzen und die aufgelöste Gelatine einrühren. Im Kühlschrank gelieren lassen. Sobald die Masse »Straßen zieht«, den zubereiteten Schlagschaum oder Schlag-Fit unterheben.

Den Boden in gleichmäßige Streifen schneiden, die Hälfte davon mit Creme bestreichen, zwei Drittel der geputzten, halbierten und mit Süßstoff gewürzten Erdbeeren darüber verteilen, danach mit der restlichen Creme überdecken. Zweite Teigplatten drauflegen und die Stücke im Kühlschrank völlig fest werden lassen. Vor dem Servieren in 24 Schnitten teilen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Kalorien pro Stück: ca. 70.



Sie gleichen sich wie ein Ei dem anderen. Doch Vorsicht, die untere Orangentorte »Schwergewicht« hat doppelt so viel Kalorien wie die obere!



Gelatine hilft beim Kaloriensparen. Was Sie dabei beachten müssen, finden Sie hier

Rein rechnerisch ist es auf Anhieb nicht einzusehen, daß Gelatine kalorienärmer ist als stärkehaltige Bindemittel (wie Mehl, Speisestärke, Puddingpulver etc.): 100 g Gelatine liefern ca. 340 kcal (1423 Joule), 100 g Mehl (oder andere Stärke) ca. 370 kcal (1548 Joule). Kein so großer Unterschied also. Und trotzdem stimmt's:

Gelatinekuchen sind linienfreundlicher. Weil's die Menge macht: Wollen Sie $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit mit Stärke binden, benötigen Sie ca. 40 g, verwenden Sie aber Gelatine, dann reichen 12 g bzw. 6 Blatt. Im ersten Fall müssen Sie mit 150 kcal (627 kJ) rechnen, im zweiten nur 55 kcal (230 kJ).

Was liegt also näher als kalorienarme,

also »schlanke« Kuchen mit Gelatine (einem reinen Eiweißprodukt aus Knochen und Knorpeln) zuzubereiten. Zumal Gelatine völlig geruchs- und geschmacksneutral ist und sich daher jedem Aroma anpaßt.

Ganz gleich, ob sie nun Milch-, Wein-, Saft- und/oder Früchtemischungen mit Gelatine binden wollen, schmecken Sie sie kräftiger als gewöhnlich ab. Erstens nimmt die Aromastärke beim Abkühlen etwas ab und zweitens wird zum Schluß häufig Sahne (Schlagschaum oder Schlag-Fit) oder fester Eischnee untergehoben, die die Geschmacksintensität ebenfalls herabsetzen können.

Generell rechnet man 6 Blatt Gelatine (12 g) auf $\frac{1}{2}$ l. Soll die Masse gestürzt und schnittfest (wie oben bei Kuchen) sein, erhöht sich die Menge um 3 bis 4 Blatt oder 6 bis 8 g. Werden Früchte zugefügt, addiert man nochmal 1 bis 2 Blatt pro $\frac{1}{2}$ l. Ebenso ist es bei sehr hohen Außentemperaturen oder wenn's mal schnell gehen soll.

Es spielt keine Rolle, ob Sie gemahlene oder Blattgelatine verwenden, denn lediglich beim Einweichen gibt es einen kleinen Unterschied: Während die Wassermenge beim Einweichen der Blattgelatine unwichtig ist (man drückt sie später heraus), wird gemahlene mit Wasser gerade bedeckt und verrührt. Beide Arten müssen völlig aufgelöst und etwas abgekühlt sein, ehe sie in Kaltes gerührt werden, sonst bilden sich Klümpchen oder Schlieren. Wenn dieses doch einmal passiert, die Masse im Wasserbad wieder glatt rühren. Gelatine wird nur bei Kälte fest, kühlen Sie darum alle Formen (und ebenso alle Zutaten), die eingemischt werden sollen, dann geht's schneller. Frieren Sie die Geleemasse jedoch nicht ein, sie wird dann leicht trüb.

So bindet man Cremes mit Blattgelatine



Die Gelatine-Blätter in reichlich kaltem Wasser quellen lassen. Herausnehmen und sehr gut abtropfen lassen oder kurz ausdrücken, um das überflüssige Wasser zu entfernen.



Die aufgelöste Gelatine leicht abkühlen lassen. Dann ein paar Eßlöffel der zu bindenden Masse einrühren. Dabei sollten beide Teile dieselbe Temperatur haben.



Die ausgedrückte Gelatine mit ein paar Tropfen heißem Wasser unter Rühren im Wasserbad oder auf dem nur warmem – nicht heißen – Herd völlig auflösen.



Erst jetzt die Mischung in einem dünnen Strahl unter Rühren in die Creme gießen. Wenn alles gut gemischt ist, zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

„Schlanke“ Kuchen

Stachelbeer-Törtchen

Für den Teig:	Für die Füllung:
6 Zwiebacke,	½ Päckchen
4 cl Rum, 2 Eiweiß,	Götterspeise (Wald-
1 Prise Salz,	meister-Geschmack),
40 g feiner Zucker,	¼ l Wasser,
1 TL Zitronensaft,	flüssiger Süßstoff,
1 Ei gelb,	500 g Stachelbeeren,
Butter zum Einfetten	1 Zitrone

Zwiebacke in eine kleine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz sehr fein zerdrücken. In eine Schüssel geben, mit Rum beträufeln und zugedeckt quellen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln und zum Schluß den Zitronensaft einschlagen. Mit dem Ei unter die Zwiebackmischung heben. 5 Tortelett-Formen einfetten und mit dem Teig auskleiden. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Auf einem Kuchendraht auskühlen. Götterspeise nach Packungsaufschrift mit Wasser und Süßstoff zubereiten. Stachelbeeren entstielen und in kochendem, mit Zitronensaft und Süßstoff gewürztem Wasser gar ziehen, nicht aber sprudelnd kochen lassen. Sie dürfen nicht platzen oder zu weich werden. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Danach auf die Torteletts verteilen und dick mit der gelierenden Götterspeise überziehen. Restliche Götterspeise auf einem flachen Teller in den Kühlschrank stellen. (Törtchen ebenfalls kühlen.) Nach dem Gelieren würfeln und die fertigen Törtchen damit bestreuen.

Kalorien pro Stück: ca. 180.

Anmerkung: Diese Törtchen können vor dem Servieren mit Schlagschaum oder Schlag-Fit garniert werden. Und wer's darf, reicht Sahne dazu.

Apfeltorte

Für den Teig:	Für den Belag:
3 Ei gelb,	500 g Apfel,
3 EL trockener	1 Zitrone (Saft),
Magerquark,	2 Eiweiß,
¼ Zitrone (Schale),	1 Prise Salz,
flüssiger Süßstoff,	1 Päckchen
3 Eiweiß,	Vanillinzucker,
Butter zum	flüssiger Süßstoff,
Einfetten	4 EL Corn-Flakes

Ei gelb mit Magerquark und Süßstoff sowie abgeriebener Zitronenschale gut verrühren. 3 Eiweiß zu schnittfestem Schnee schlagen, locker unterziehen und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser ist 26 cm) geben. Glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 160 Grad * Gas Stufe 1.

Während dieser Zeit die Äpfel schälen, entkernen und raffeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Salz und Vanillinzucker einrieseln lassen und mit Süßstoff kräftig süßen. Corn-Flakes und Apfel locker unterheben, auf den vorgebackenen Teigboden streichen und nochmal in den heißen Ofen schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 160 Grad * Gas Stufe 1.

Abkühlen lassen und erst dann in 12 Stücke zerschneiden.

Kalorien pro Stück: ca. 60.

Buttercremetorte für »Linientreue«

250 g Himbeeren,	12 Blatt rote
½ l trockener	Gelatine,
Weißwein,	200 g Halbfett-
1 Fläschchen	margarine,
Rum-Aroma,	1 Paket Karlsbader
flüssiger Süßstoff,	Oblaten

Himbeeren (ein paar besonders schöne zum Garnieren zurücklassen) im Mixer oder in der Moulinette pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Püree mit Weißwein, Rum-Aroma und Süßstoff kräftig abschmecken. Die kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine mit ein paar Tropfen heißem Wasser auflösen und leicht abgekühlt in die Himbeermischung rühren. Im Kühlschrank gellieren lassen. Kurz bevor die Masse völlig fest ist, die Margarine schaumig rühren und löffelweise mit dem Gelee mischen. Noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen. Dann alle Oblaten damit bestreichen und zusammensetzen. Etwas Creme für Rand und Oberfläche zurücklassen. Die Torte nun mit einem Brett beschweren und ein Gewicht darauf stellen. So vorbereitet 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die restliche Creme kräftig durchrühren und die Torte damit rundherum überziehen. Mit den restlichen Himbeeren garniert in acht Stücke schneiden und sofort servieren.

Kalorien pro Stück: ca. 230.

Anmerkung: Anstelle von Himbeeren kann die Füllung auch mit Erdbeeren oder frischen Ananas zubereitet werden. Und auch mit ungezuckerten Fruchtsäften, starkem kaltem Kaffee oder 'Ice geht's prima. In jedem Fall muß dann die Gelatinemenge darauf abgestimmt werden. Richten Sie sich dabei nach der Packungsaufschrift.

Tip: Servieren Sie die Torte sehr frisch. Nach 1½ bis 2 Tagen werden die Oblaten weich und die Buttercreme zieht Wasser.

„Schlanke“ Kuchen

Zitronentorte

Für den Teig:
 3 Eiweiß,
 50 g Puderzucker,
 ½ EL Pektin-Frucht-
 säuremischung
 (Gelrix),
Für die Füllung:
 8 Blatt weiße
 Gelatine,
 ½ l Zitronensaft,
 ½ l Joghurt
 aus entrahmter
 Trinkmilch,
 3 Eigelb,
 flüssiger Süßstoff,
 1 Zitrone,
 5 Eiweiß,
 1 Prise Salz

Eiweiß in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Zuckers mit der Pektinmischung vermengen, zufügen. Mit dem Handrührgerät auf kleinster Stufe schaumig schlagen. Sobald die Masse fest zu werden beginnt, auf höchste Schaltstufe schalten und den restlichen Zucker einstreuen. Backblech mit Alufolie belegen und den Teig mit einem Spritzbeutel etwa in Springformgröße (Durchmesser 26 cm) aufspritzen, dabei einen etwas höheren Rand arbeiten. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene trocknen.

Backzeit: 2 bis 3 Stunden.

Temperatur: E-Herd 100 Grad * Gas Stufe ½ bis 1.

Von der Folie lösen und abkühlen. Für die Füllung Gelatine in Zitronensaft quellen lassen. Joghurt mit Eigelb, Süßstoff und der abgeriebenen Schale einer Zitrone verrühren. Mit der aufgelösten Gelatine binden und nun in den Kühlschrank stellen. Sobald sie fest wird, die mit Salz steif geschlagenen Eiweiß unterziehen. Auf den Baiserboden verteilen und die Zitrone sehr sorgfältig schälen. Alle weißen Häutchen dabei entfernen, sie schmecken bitter. Zitrone in Scheiben oder Schnittzette teilen, entkernen und als Garnierung auf die Torte legen. Bis zum Servieren völlig gelieren lassen.

In 12 Stücke teilen.

Kalorien pro Stück: ca. 65.

Anmerkung: Die Füllung kann zusätzlich mit frischen Ananaswürfeln, Beeren oder exotischen Früchten (wie Kiwis, Papayas, Mangos) vermischt werden. Aber nicht vergessen, daß dann die Kalorien dementsprechend steigen.

Erdbeerkugel

(Bild Seite 99, hinten)

Für das Erdbeergelee:
 ½ l trockener
 Weißwein,
 ¼ l Wasser,
 Zitronensaft,
 flüssiger Süßstoff,
 11 Blatt rote
 Gelatine,
 250 g kleine
 Erdbeeren
Für den Kern:
 200 g Magerquark,
 3 EL Buttermilch,
 reichlich Zitronen-
 saft und Süßstoff,
 2 Flaschen
 Rum-Aroma, 8 Blatt
 weiße Gelatine,
 ¼ l stark
 kohlensäurehaltiges
 Mineralwasser,
 4 Eiweiß,
 1 Prise Salz,
 20 g grob zerhackte
 Haselnüsse
Außerdem:
 1 kleiner
 Biskuitboden
 (siehe Rezept
 »Melonen-Charlotte-
 oder fertiggekauft)

Wein mit Wasser, durchgeseibtem Zitronensaft und Süßstoff gut verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. Etwas Gelee in eine Schüssel gießen, kalt stellen. Erdbeeren putzen, waschen und gut abgetropft halbieren oder vierteln. Mit Süßstoff betröpfeln und gut mischen. Etwa ½ der Früchte auf das Gelee geben, mit weiterem Gelee bedecken und erneut in den Kühlschrank stellen. Sobald diese Masse fest ist, eine Schüssel (1 bis 2 cm kleiner im Durchmesser) hineinstellen und mit Wasser und Eiswürfeln füllen. Schichtweise das Weingelee mit den Erdbeeren (Schnittfläche nach oben) in den Zwischenraum füllen. ½ Stunde kühlen. Für den Kern Quark mit Buttermilch, Zitronensaft, Süßstoff und Rum-Aroma verrühren und sehr süß abschmecken. Die aufgelöste Gelatine hineinrühren. Unter kräftigem Schlagen das Mineralwasser zugeben, damit die Masse sehr schaumig wird. Im Kühlschrank erstarren lassen. Kurz bevor diese Masse fest wird, das mit Salz steif geschlagene Eiweiß sowie die Haselnüsse unterheben. Das Wasser aus der kleinen Schüssel herausgießen, stattdessen wenig heißes Wasser hineingeben, an den Rändern herumsplühen und die Schüssel sofort herausheben. Quarkmasse in den Geleerand füllen, 1 bis 2 Stunden kühlen. Die Kugel auf die Biskuitplatte stürzen. In 16 Stücke schneiden.

Kalorien pro Stück: ca. 85.

Melonen-Charlotte

(Bild Seite 99, vorn)

Für den Teig:
 2 Eigelb,
 3 EL heißes Wasser,
 20 g Zucker,
 1 Spritzer
 flüssiger Süßstoff,
 2 Eiweiß,
 1 Prise Salz,
 40 g Mehl,
 40 g Speisestärke,
 ½ TL Backpulver
Für die Füllung:
 34 Löffelbiskuits
 (fertiggekauft),
 400 g Joghurt
 aus entrahmter
 Trinkmilch,
 3 Orangen,
 1 Zitrone,
 1 Döschen Safran,
 1 Honigmelone
 (250 g), flüssiger
 Süßstoff, 14 Blatt
 weiße Gelatine,
 2 Eiweiß,
 1 Prise Salz,
 ¼ l eiskaltes Wasser
 oder entrahmte
 Milch, 1 Päckchen
 Schlagschaum
 oder Schlag-Fit,
 Zimt zum Bestäuben

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig schlagen. Eine Springform (Durchmesser 27 cm) mit Pergament auslegen, Teig hineinfüllen, im heißen Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 12 bis 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Boden ausgekühlt in die Springform zurücklegen. Löffelbiskuits mit gezuckelter Seite nach außen an den Rand stellen. Joghurt mit geriebener Schale einer Orange und Zitrone, Saft aller Früchte und dem Safran gut verrühren. Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch im Mixer fein pürieren. Unter den Joghurt mischen und mit Süßstoff abschmecken. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in heißem Wasser auflösen und abgekühlt in Fruchtmasse rühren. In den Kühlschrank stellen. Eiweiß mit Salz zu schnittfestem Schnee schlagen, Schlagschaum oder Schlag-Fit nach Packungsaufschrift zubereiten. Beides locker unter die gelierende Creme heben, in die vorbereitete Springform füllen und im Kühlschrank 3-4 Stunden lang völlig fest werden lassen. Vor dem Servieren den Springformrand abnehmen und die Tortenoberfläche hauchdünn mit Zimt bestäuben.

Kalorien pro Stück: ca. 125.

Anmerkung: Sie können einen Teil der Schlagschaum-Masse zurückbehalten für die Tupfer auf der Oberfläche.



Süßes für die Advents- und Weihnachtszeit Hier können Sie 5 typische Vertreter kennenlernen

Sicher wollen auch Sie in der Weihnachts- oder Vorweihnachtszeit Plätzchen backen. Hier ist eine kleine Auswahl. Weitere Plätzchenrezepte finden Sie auf Seite 74 und selbstgemachtes Konfekt auf Seite 54.

Zimtsterne

400 g ungeschälte Mandeln,
5 Eiweiß, 1 Prise Salz,
1 TL Zitronensaft,
450 g Puderzucker,
100 g Marzipan-Rohmasse,
2 TL Zimt, Butter zum Fetten

Mandeln durch die Mühle drehen. Eiweiß mit Salz, Zitronensaft und 350 g Puderzucker steif schlagen. 5 EL davon beiseite stellen. Marzipan sehr fein zerbröseln und zusammen mit den gemahlten Mandeln und Zimt zufügen. Alles vorsichtig zu einem festen Teig arbeiten. Portionsweise auf mit Puderzucker überstreuter Fläche 6 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, mit Eischnee bestreichen und auf einem mit gefettetem Pergamentpapier belegten Blech mehr trocknen als backen.

Backzeit: 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 150 Grad * Gas Stufe ½ bis 1.

Anisplätzchen

3 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz,
200 g Mehl, 25 g Speisestärke,
50 g gemahlene Mandeln,
½ Zitrone (Schale),
½–1 TL gemahlener Anis,
Butter zum Fetten,
Zucker zum Bestreuen

Eier mit Zucker und Salz im Wasserbad schlagen, bis die Masse weißschäumig und dickflüssig ist. Nicht kochen lassen. Nun unter weiterem Schlagen abkühlen. Mehl mit Stärke, Mandeln, Schale und Anis mischen und unterheben. Mit einem Teelöffel etwa walnußdicke Tupfer auf ein mit gefettetem

Pergamentpapier belegtes Blech setzen, mit Zucker bestreuen und ca. 3 Stunden trocknen. Dann backen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 150 Grad * Gas Stufe ½ bis 1.

Lebkuchen

4 Eier, 250 g Zucker,
je 40 g Orangeat und Zitronat,
je 60 g Mandeln und Haselnüsse,
20 g kandierter oder eingeleger Ingwer,
3 g Hirschhornsalz,
1 EL Wasser, 250 g Mehl,
je 1 kräftige Prise Zimt, Kardamom,
Muskat, Piment und Salz,
1 Fläschchen Bittermandel- oder
Rum-Aroma,
80 runde Backoblaten (5 cm groß),
150 g Puderzucker, 2 EL heißes Wasser

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. Dann Zitronat, Orangeat, Mandeln, Nüsse und Ingwer fein hacken. Zusammen mit dem in Wasser aufgelösten Hirschhornsalz, Mehl, Gewürzen und Aroma untermischen. Teig mit einem Teelöffel abstechen und auf die Oblaten verteilen. Auf einem Blech im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 150 Grad * Gas Stufe ½ bis 1.

Die Ofentür dabei einen Spalt breit offen lassen, sie sollen trocknen. Kalt mit Zuckerguß überziehen.

Nuß-Spritzgebäck

85 g Haselnüsse, 125 g Butter,
125 g Zucker, 1 Prise Salz,
¼ TL Zimt, 1 Ei, 190 g Mehl,
Butter zum Einfetten,
Mehl zum Bestäuben

Haselnüsse auf einem ungefetteten Blech knapp 10 Minuten im 200 Grad heißen Ofen rösten. Abgekühlt durch

die Mandelmühle drehen. Butter mit Zucker, Gewürzen und Ei schaumig rühren. Mehl und Nüsse erst rührend, dann knetend einarbeiten. Zugedeckt gut 1 Stunde kühlen. Dann mit einem Spritzbeutel (große Sterntülle) 4 bis 5 cm lange Stangen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 10 bis 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 bis 200 Grad * Gas Stufe 2 bis 3.

Honigkuchen-Brezeln

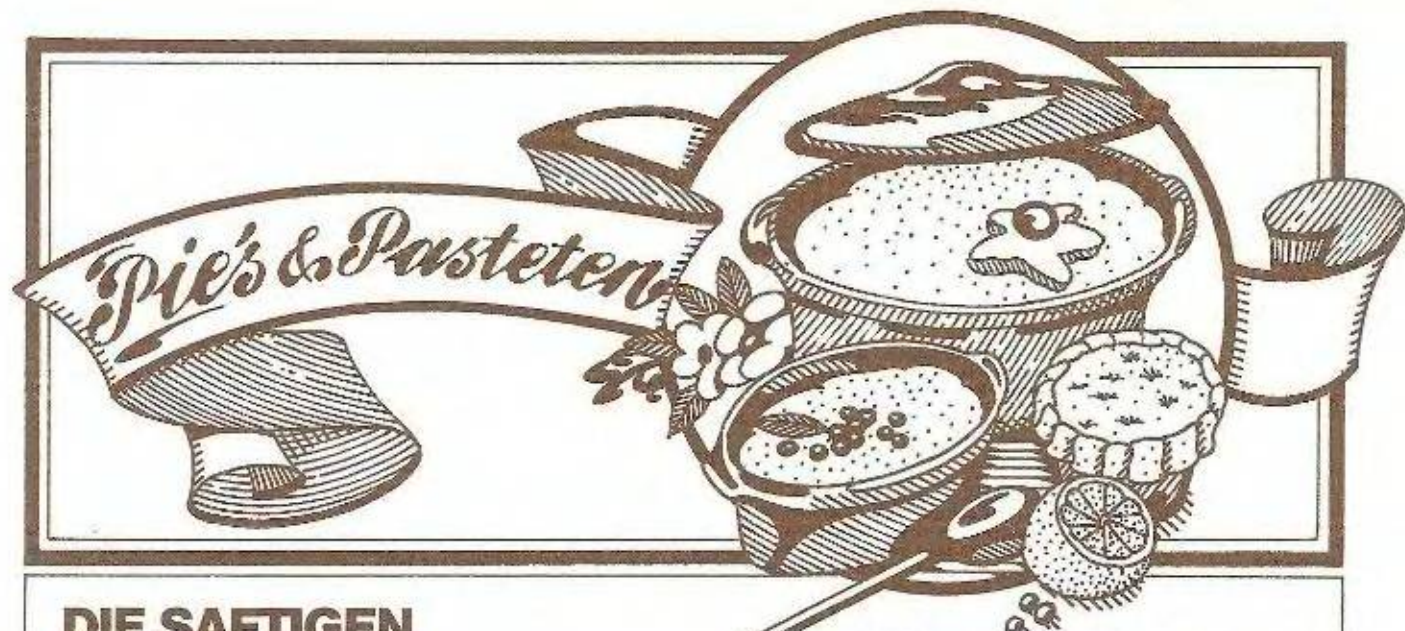
330 g Honig, 40 ccm Wasser,
150 g Weizenmehl,
85 g Roggenmehl,
10 g Lebkuchengewürz,
je 1 Messerspitze Backpulver und
Natron,
Mehl zum Ausrollen und Formen
Butter zum Einfetten,
geschälte Mandeln und kandierte
Kirschen zum Garnieren,
100 g Puderzucker, 4 TL Eiweiß

Honig mit Wasser aufkochen und abkühlen. Beide Mehlsorten mit Lebkuchengewürz, Backpulver und Natron mischen. Den warmen, aber keineswegs heißen Honig nach und nach zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Dann durchkneten, auf bemehlter Fläche knapp ½ cm dick ausrollen und in ca. ½ cm breite, 15 cm lange Streifen schneiden. Zu gleichmäßigen Rollen drehen und zu Brezeln formen. Auf einem gefetteten Blech mit Mandeln und Kirschen belegen.

Backzeit: 20 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Puderzucker mit Eiweiß verrühren und mit einer Pergamenttüte (siehe S. 62) auf die kalten Brezeln spritzen.



DIE SAFTIGEN ZUM AUSLÖFFELN

Wer von der englischen Koch- und Backkunst bislang keine gute Meinung hatte, wird sich sicherlich gerne eines Besseren belehren lassen, wenn er diese traumhaft saftigen Kuchen einmal probiert hat. Denn sie haben allesamt englische Vorbilder, die berühmten Pies (sprich Pei): Köstliche Fruchtmischungen mit Mandeln, Nüssen, Makronen und Gewürzen werden in eine Schüssel gegeben (in der sie auch serviert werden) und mit einem sehr feinen Teigdeckel verschlossen. Sie garen also im eigenen Saft, wodurch ihr Aroma besonders intensiv erhalten bleibt. Teig gibt es bei den Pies in den meisten Fällen nur als Deckel, der durch die direkte Hitzeeinwirkung sehr schön knusprig wird. Voraussetzung ist allerdings ein »Kamin«, das heißt ein Loch, durch das der Dampf entweichen kann. Der Deckel würde sonst von unten aufweichen und klebrig – er könnte sogar aufplatzen. Bringen Sie ihn immer sehr sorgfältig an, damit er beim Backen nicht auf die Füllung rutscht: Der obere Schüsselrand wird dabei nicht eingefettet, sondern nach dem Einfüllen der Fruchtmischung mit kaltem Wasser bestrichen. Nun belegt man ihn dachziegelartig mit kleinen Teigstreifen, die

sich unbedingt etwas überlappen müssen. Sie werden ebenfalls mit Wasser bestrichen und dann mit dem ausgerollten und in Form geschnittenen Deckel belegt. Am Rand sehr gut andrücken, die Teigstreifen glattschneiden und zu einem kleinen Wulst formen. Mit einer Gabel fest an den Rand der Form drücken und die Oberfläche (Kamin nicht vergessen!) mit Wasser oder verquirltem Ei bestreichen. Evtl. Teigreste können als Muster aufgelegt werden. Auf diese Weise kann man kleine Reste mitverwenden. Wenn die »Schüsselkuchen« so weit vorbereitet sind, sollten sie noch 10 bis 15 Minuten stehen, bevor sie in den Ofen kommen. In den folgenden Rezepten finden Sie auch einige Obstpasteten, die im Teigmantel eingebacken sind. Beide, Pies und Pasteten, sind sehr frisch und saftig, und die Füllungen können untereinander ausgetauscht werden. Servieren Sie sie warm oder kalt und reichen Sie in jedem Fall einen Löffel dazu – für den aromatischen Saft!

Als Pie- und Pastetenteige verwendet man meistens relativ fettreiche, feine Mürbeteige, die durch Eiswasser (und Fett natürlich) eine besondere Lockerung erfahren, ohne aufzugehen und Blasen zu werfen. Doch auch tiefgekühlter, ausgerollter Blätterteig harmonisiert ausgezeichnet mit dem Fruchtaroma.

Pies & Pasteten

Birnen-Pie

Für den Teig:
150 g Mehl,
1 Prise Salz,
100 g kalte Butter,
1 EL kaltes
Schmalz,
4 bis 5 EL eiskaltes
Wasser (durch
einige Eiswürfel
gekühlt), Mehl
zum Ausrollen,
Butter zum Einfetten

Für die Füllung:
750 g reife, fest-
fleischige Birnen,
2 EL Butter,
3 EL Zucker,
1 Zitrone (Saft),
2 cl Birnengeist,
je 1 Prise Salz,
Ingwer und Zimt,
80 g fein gehackte
Haselnüsse, Zucker
zum Bestreuen

Mehl mit Salz mischen. Butter und Schmalz in Flöckchen zufügen, mit einem Messer bröselig hacken und mit gekühlten Händen unter Zugabe von Wasser zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel rollen und für 1 bis 2 Stunden kühlen. Dann auf bemehlter Fläche ausrollen, die feuerfeste Form umgekehrt drauflegen und den Teig danach ausschneiden. Aus den Resten etwa 4 cm breite, 6 cm lange Streifen schneiden. Die Form innen mit Butter einfetten und dabei den oberen Rand freilassen, er wird später mit Wasser angefeuchtet.

Für die Füllung die Birnen schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Butter und Zucker in einer großen Pfanne leicht erhitzen. Die Birnenschnitze mit Zitronensaft und Birnengeist hineingeben und kurz schmoren. Sie dürfen nicht zu weich werden. Evtl. noch etwas Wasser angießen. Gewürze und Nüsse zufügen und in die vorbereitete Form geben. Nun den Formrand mit Wasser bestreichen. Teigstreifen dachziegelartig über den Rand hängen, ebenfalls mit Wasser bestreichen und den Deckel vorsichtig auflegen. Nun die Teigstreifen am Rand schmalwulstig zusammenrollen und mit einer Gabel fest an die Form drücken. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene hacken.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Kirsch-Mandel-Pastete

Für den Teig:
1 Rezept
»Trauben-Pie«
Für die Füllung:
1 großes Glas
Sauerkirschen,
1 Paket
Löffelbiskuits,

1/4 l halbe Milch,
150 g gemahlene
Mandeln, 2 cl Rum,
2 EL Zucker,
1/2 Zitrone (Schale),
40 g gehackte
Mandeln, 1 Eigelb
zum Bestreichen

Eine feuerfeste Form mit dem Teig auslegen. Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Löffelbiskuits zerbröckeln und mit der heißen Milch übergießen. Ca. 15 Minuten quellen lassen. Zwischendurch hin und wieder umrühren, damit die Masse wieder abkühlen kann. Erst danach die Mandeln mit Rum, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale unterrühren. Zum Schluß die Kirschen zusammen mit den gehackten Mandeln unterheben. Bitte dabei nicht stark rühren, sonst zerfallen die Kirschen. In die Form füllen und den Teigdeckel wieder mit einem Loch versehen. Auf die Füllung legen und den Rand sehr gut andrücken. Teigreste als Garnierung auflegen und die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene goldbraun backen lassen.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Oberfläche mit Zucker bestreuen und diesen karamelisieren lassen.

Anmerkung: Für diese Kirsch-Pastete können Sie auch einen Blätterteig verwenden, er eignet sich fabelhaft dafür.

Tip: Die Pieform nicht mit Teig auskleiden, sondern nur die Füllung hineingeben und mit dem Teigdeckel (halbe Teigmenge) verschließen, wie es im vorhergehenden Rezept »Birnen-Pie« angegeben ist.

Trauben-Pie

(Bild rechts)

Für den Teig:
200 g Mehl,
1 Prise Salz,
100 g kalte Butter,
1 EL kaltes
Schmalz,
1 EL Zucker,
3 bis 4 EL
eiskaltes Wasser,
Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:
200 g Mandel-
makronen (selbst-
gebacken oder
fertig gekauft),
750 g blaue
Weintrauben,
70 g Zucker,
1 Eigelb
zum Bestreichen

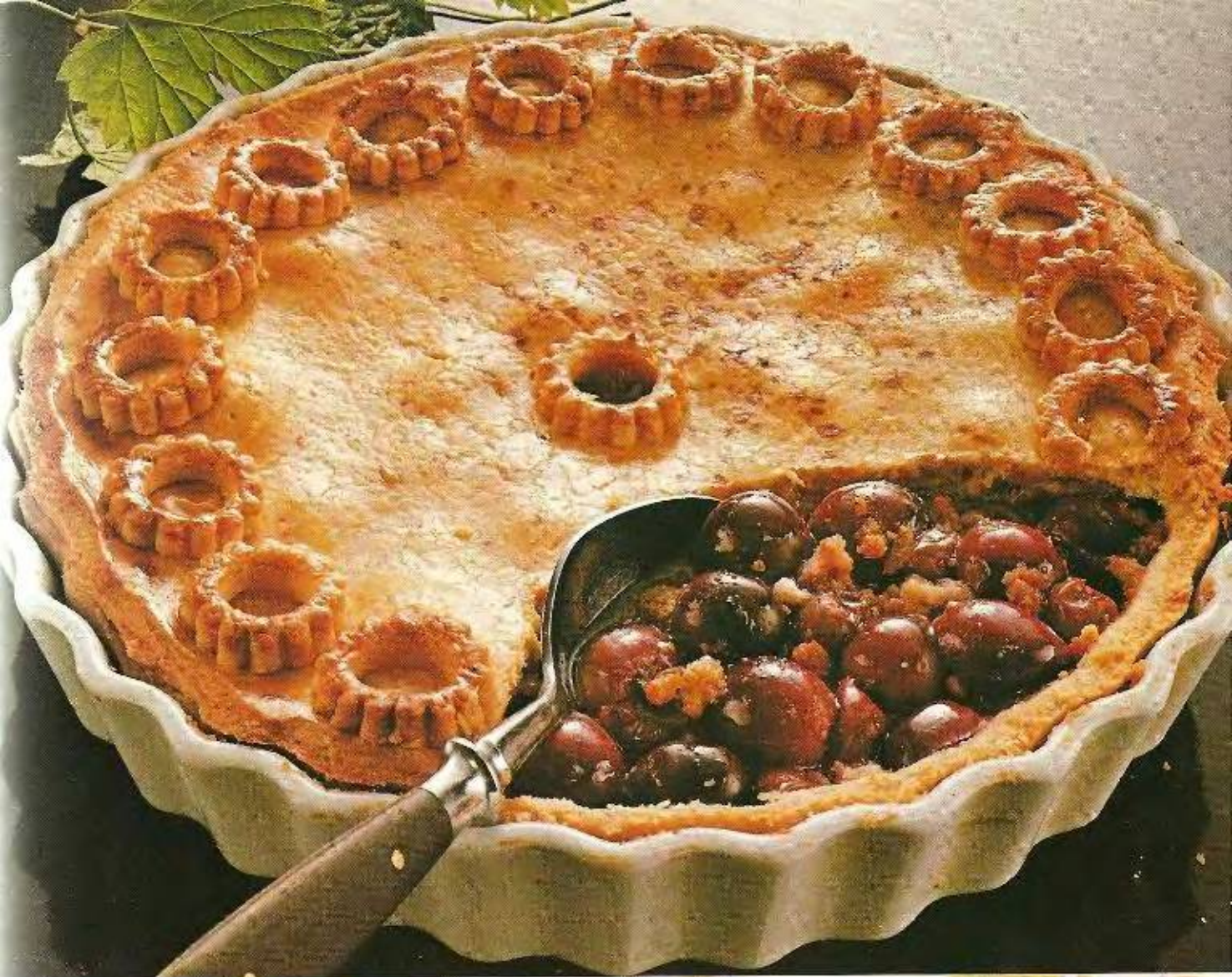
Mehl mit Salz mischen. Butter und Schmalz in kleinen Flöckchen zufügen, Zucker drüberstreuen und alles verhaken. Dann mit gekühlten Händen einen glatten Teig kneten und dabei das Wasser tropfenweise zusetzen. Mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen. Dann auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Für den Deckel die feuerfeste Form umgekehrt drauflegen und den Teig ausschneiden. Restlichen Teig erneut ausrollen und die Form damit auskleiden. Kleine Teigreste mit einem Förmchen ausstechen, sie werden als Garnierung verwendet. Die Hälfte der Makronen zerbröseln und auf den Tortenboden verteilen. Trauben waschen, sehr gut abtropfen lassen und die Beeren von den Stielen zupfen. Mit dem Zucker und den übrigen, nur leicht zerbröckelten Makronen vermischen und in die Form geben. Aus dem Teigdeckel ein kleines Plätzchen ausstechen (durch dieses Loch entweicht der Dampf) und den Deckel mit Hilfe des Nudelholzes auf die Form legen. Den Rand sehr gut andrücken, die ausgestochenen Teigplätzchen auflegen und alles mit verquirltem Ei bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die Mittelschiene schieben.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Die Pie warm oder kalt – in jedem Fall aber sehr frisch servieren.

Anmerkung: Der Teigdeckel kann kurz vor Ende der Garzeit mit Zucker bestreut werden, damit er eine schöne Kruste bekommt.



Pieform mit dem Teig auskleiden



Die Traubenmischung hineinfüllen



Teigdeckel auf die Füllung legen



Belegten Deckel mit Ei bestreichen

Mit Fertigteigen wird Backen noch einfacher. Versuchen Sie es einmal, der Möglichkeiten gibt es viele

Selbst wer noch niemals in seinem Leben einen Kuchen gebacken hat, kann hier Lorbeeren ernten. Denn diese Kuchen gelingen garantiert auch ohne die geringste Erfahrung, ohne handwerkliches Geschick und auch ohne jedes Risiko. Außerdem sind sie blitzschnell zubereitet, was ja für Anfänger ebenfalls sehr wichtig ist. Schließlich muß ja nicht gerade der erste Erfolg mit viel Schweiß und Mühe erarbeitet werden. Die Industrie hat hier vorgearbeitet – und zwar gründlich.

Wählen Sie zwischen drei Möglichkeiten

Drei Arten von vorgefertigten Teigen sind auf dem Markt: Fertige Backmischungen, gekühlte Fertigteige und tiefgekühlte Teige. Sicher und problemlos sind sie alle, die jeweiligen Unterschiede liegen in der Zubereitung. Bei den fertigen Backmischungen müssen Eier, Fett und Flüssigkeit zugefügt und eingerührt werden, und auch späteres Garnieren kommt hinzu. Doch alle Anweisungen sind auf dem Paket so genau angegeben, daß man wirklich keine Fehler machen kann. Einige Firmen legen sogar Meßbecher und/oder die Backformen mit in das Päckchen und sichern somit auch gegen das letzte Risiko ab.

Bei den gekühlten Teigen braucht man die Gebäckstücke nur noch in eine gewünschte Form zu bringen, auf das Blech zu legen und später zu garnieren. Ähnlich ist es auch bei all den tiefgekühlten Teigen.

Auftauart und -dauer sind angegeben, Möglichkeiten zur Zubereitung und Garnierung ebenfalls.

Anfängern sei darum angeraten, beim ersten Mal genau nach Packungsaufschrift zu arbeiten, um gleich mit dem Material Teig vertraut zu werden. Die Firmen selbst geben häufig auch ver-

schiedene Abwandlungsmöglichkeiten an.

Alle Fertigteige können nach dem Backen ein ganz anderes Gesicht bekommen als auf der Packung angegeben. Überziehen Sie sie mal mit verschiedenen Glasuren (siehe Seite 62) oder füllen Sie sie mit Sahne- oder Crememischungen. Ein neues Aroma bekommen Sie durch das Tränken mit Fruchtsaft- oder Alkoholmischungen oder durch Garnierungen aus Eis und Früchten. Doch damit hören die Möglichkeiten noch nicht auf:

Backen Sie mal neue Formen

Die Teige eignen sich häufig auch für ganz verschiedenartige Gebäckstücke. Backen Sie beispielsweise doch mal Waffeln aus einem Sandkuchen- oder Nußteig. Einfach so viel Flüssigkeit zusetzen, bis der Teig dickflüssig ist, bei einer Normalpackung etwa 50 ml. Oder wie wär's mit einer deftigen Pizza? Hefe- oder Brotteig auf einem Blech dünn ausrollen, mit Schinken, Pilzen, Salami, Gemüse, Kräutern, Käse (eben üppig wie im Restaurant an der Ecke) belegen, mit Öl beträufeln und im Ofen knusprig backen. Brauchen Sie ein kleines Mitbringsel für eine verhaschte Freundin? Backen Sie schnell Kleingebäck oder Petits fours aus Biskuit- oder Mübeteig.

Doch auch die Teigmischungen selbst können verändert werden. Bei fertigen Teigen ist es häufig nicht mehr möglich, weil sie teilweise nicht mehr geknetet werden dürfen. Teigänderungen durch Zusatz von feinen Gewürzen sind unproblematisch, bei größeren Abweichungen sollte man allerdings mit etwas Erfahrung und Fingerspitzengefühl vorgehen. Denken Sie in jedem Fall daran, daß wie in einem Grundrezept die sämtlichen Zutaten in einem ausgewogenen Mengenver-

hältnis verarbeitet wurden und daß dieses Verhältnis nicht gestört werden darf. Lesen Sie darum zuerst einmal die Verwendungsmöglichkeiten auf der Packung durch und vergleichen Sie dann mit Rezepten und Einleitungstexten der jeweiligen Kapitel dieses Buches. Erst wenn Sie sich genau überzeugt haben, welche Veränderungen durch ein Mehr oder Weniger an Fett, Eiern, Zucker, Mehl, Quark oder ähnlichem hervorgerufen werden, können Sie in kleinem Umfang austauschen. Wenn das Gleichgewicht im Teig stimmt, kann nicht viel schiefgehen, aber das ist Voraussetzung!

Auch die Frische ist wichtig

Achten Sie beim Einkauf von Fertigteigen und Backmischungen auf das Frische- oder Haltbarkeitsdatum, denn sie sind nicht unbegrenzt lagerfähig. Und auch die Backwerke selbst sollten nicht lange gelagert werden. Gekühlte und tiefgekühlte Teige schmecken nur am Backtag, später werden sie weich und zäh. Aber bei diesen superschnellen Zubereitungen ist eine lange Lagerfähigkeit ja auch absolut nicht notwendig. Sie sind ebenso schnell frisch hergestellt wie aufbacken. Bei Backmischungen aus dem Paket kann man davon ausgehen, daß sie ebenso lange frisch bleiben wie die aus selbstgemachtem Teig der gleichen Gruppe.

Ananas-Beeren-Pie

Für den Teig:	150 g Zucker,
1 Rezept »Birnen-Pie« (S. 102),	1 Päckchen
50 g Mehl,	Vanillezucker,
Für die Füllung:	1 Zitrone (Schale),
je 300 g Ananas-	1 Prise gemahlener
Würfel und rote	Ingwer,
Johannisbeeren,	10 g Corn-flakes,
	1 Eigelb

Teig mit 50 g mehr Mehl zubereiten, kühlen, ausrollen. Teigdeckel (wieder mit Loch) und Teigstreifen ausschneiden. Die Form einfetten und dabei den oberen Rand frei lassen. Ananaswürfel in eine Schüssel geben. (Ananas aus der Dose vorher gut abtropfen lassen.) Die Johannisbeeren waschen, gut trocknen und von den Stielen streifen. Mit Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Ingwer und Corn-flakes zu den Ananaswürfeln geben. Mischen und in die Form füllen. Teigstreifen auf den nassen Rand hängen, den Deckel auflegen und die Streifen wieder zu einem Wulst formen und mit einer Gabel andrücken. Die Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen und die Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Die Pie warm oder kalt servieren. Dazu schmeckt Schlagsahne oder auch Vanilleeis besonders gut.

Anmerkung: Wer den intensiven Ingwergeschmack liebt, kann zusätzlich fein gewürfelte, kandierten Ingwer in die Füllung geben. Aber auch Zitronat und Orangeat geben ein würziges Aroma. Alle Zutaten müssen sehr fein gewürfelt oder gehackt und gut mit den Früchten gemischt werden.

Heidelbeer-Pie

Für den Teig:	2 Bananen,
1 Paket	1/2 Zitrone (Saft),
TK-Blätterteig,	100 g gemahlene
Mehl zum Ausrollen	Mandeln,
Für die Füllung:	40 g Semmel-
1/2 Paket	brösel,
Löffelbiskuits,	125 g Zucker,
2 cl Himbeergeist,	1 Ei, Zucker
500 g Heidelbeeren,	zum Bestreuen

Blätterteig auftauen lassen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Die feuerfeste Form umgekehrt drauflegen und so den Deckel ausschneiden. Mit dem restlichen Teig die kalt ausgespülte Form auskleiden. Löffelbiskuits zerbröckeln und mit Himbeergeist beträufelt hineingeben. Die Heidelbeeren waschen, sehr gut abtropfen lassen und mit den in Scheiben geschnittenen und mit Zitronensaft beträufelten Bananen vermischen. Mandeln, Semmelbrösel und Zucker zufügen und diese Mischung in die Blätterteigform füllen. Den Deckel (in die Mitte ein Loch stechen, damit der Dampf entweichen kann) drauflegen und die Ränder sehr gut festdrücken. Aus den Teigresten kleine Garnierungen ausstechen und auf den Deckel legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 25 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Oberfläche mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen.

Anmerkung: Die feine Heidelbeer-Pie schmeckt auch prima mit Birnen: Ersetzen Sie die Bananen durch Birnenschnitz und beträufeln Sie die Löffelbiskuits mal mit Birnengeist. Sehr reife Birnen brauchen vorher nicht gegart zu werden, wenn man sie fein schnidet. Härtere dagegen sollten Sie kurz in Weißwein oder gezuckertem Zitronenwasser blanchieren.

Rhabarber-Pastetchen

Für den Teig:	Für die Füllung:
200 g Mehl,	500 g Rhabarber,
1 Prise Salz,	1/4 l Wasser,
2 EL Zucker,	150 g Zucker,
100 g kalte	150 g Makronen,
Butter,	1 Ei, 1 Prise Salz,
1 EL kaltes	2 EL Mehl,
Schweineschmalz,	50 g gemahlene
Mehl zum	Haselnüsse, 1 Eigelb
Ausrollen	zum Bestreichen

Mehl mit Salz und Zucker auf die Arbeitsfläche geben, Butter und Schmalz in Flöckchen darüber verteilen und alles mit einem Messer hacken, dann glatt verkneten. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu den Rhabarber – wenn nötig – abziehen, dann in 1 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit 100 g Zucker aufkochen. Rhabarber reingeben und 3 Minuten kochen lassen. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Makronen zerbröckeln. Ei mit Salz und restlichem Zucker schaumig schlagen. Mehl und Haselnüsse unterheben.

Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Kleine Pasteten- oder Ragout-fin-Förmchen damit auslegen und die Nußmasse einfüllen, so daß sie etwa zur Hälfte gefüllt sind. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und den restlichen Teig ausrollen. Als Deckel auf die Förmchen legen und in die Mitte jeweils ein kleines Loch bohren. Die Deckel mit verquirltem Ei bestreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Die Pastetchen können Sie warm oder kalt anrichten.

Pies & Pasteten

Aprikosen-Näpfchen

Für den Teig:	500 g Aprikosen,
1 Paket	50 g Zucker,
TK-Blätterteig,	½ TL Zimt,
Mehl zum Ausrollen,	½ Zitrone (Schale),
Butter zum Einfetten,	1 Eigelb zum
Zucker zum	Bestreichen,
Bestreuen	¼ l Sahne,
Für die Füllung:	1 Packchen
100 g Backpflaumen,	Vanillezucker,
4 bis 6 cl	Puderzucker
Himbeergeist,	zum Bestäuben

Blätterteig auftauen lassen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Kleine Pasteten- oder Ragout-fin-Förmchen gut mit Butter einfetten und dann mit Zucker austreuen. Mit dem ausgestochenen Teig auskleiden und nun die Teigreste zu kleinen Deckelchen austreten.

Für die Füllung die Backpflaumen hacken und mit Himbeergeist quellen lassen. Aprikosen waschen, trocknen und in kleine Stücke zerschneiden. Mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und den Backpflaumen mischen und in die Teigförmchen geben. Die Teigdeckel aufsetzen, jeweils ein kleines Loch in die Mitte stechen, die Ränder andrücken. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen und die Förmchen auf einen Kuchendraht stellen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

In der Zwischenzeit die Sahne halb steif schlagen und mit Puderzucker süßen. Sie soll gerade noch flüssig sein. Die Aprikosen-Näpfchen nun aus dem Ofen nehmen. Die Sahne vorsichtig hineingießen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und möglichst noch richtig warm servieren.

Apfel-Rosen

Für den Teig:	Für die Füllung:
500 g Mehl,	4 säuerliche Äpfel,
40 g Hefe,	1 Zitrone (Saft),
¼ l lauwarme	100 g Zucker,
Milch,	1 Eiweiß, 1 Prise
100 g Zucker,	Salz und Zimt,
1 Prise Salz,	1 TL Zitronensaft,
2 Eier,	100 g gemahlene
80 g Butter,	Haseelnüsse,
Mehl zum Ausrollen,	¼ l Sahne,
Butter zum Einfetten	2 EL Zucker

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröseln und mit etwas Zucker und Milch verrühren. Mit einem Tuch bedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker mit Milch, Salz, Eiern und der weichen oder flüssigen (nicht heißen) Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten bzw. schlagen. Zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann erneut durchkneten und auf bemehlter Fläche ½ cm dick ausrollen. Während der Teig geht, die Füllung vorbereiten: Äpfel schälen, entkernen und fein raffeln. Mit Zitronensaft beträufeln und die Hälfte des Zuckers untermischen. Eiweiß mit restlichem Zucker, Salz, Zimt und Zitronensaft fest schlagen. Nüsse und Äpfel locker unterheben und die Masse auf den ausgerollten Teig streichen. Den Teig zusammenrollen und 4 bis 5 cm breite Scheiben abschneiden. Nebeneinander aufrecht in eine gefettete feuerfeste Form setzen, noch einmal aufgehen lassen und in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Sahne mit Zucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen und erneut in den Ofen stellen. Die Sahne macht den Kuchen besonders saftig. Kuchen herausnehmen und kühl servieren.

Orangenkuchen zum Löffeln

3 altbackene	1 Prise Salz,
Brötchen,	1 Orange (Saft),
4 bis 6 cl Orangen-	¼ l Sahne,
likör, 500 g Orangen,	50 g Butter,
150 g Zucker,	2 EL blättrige
80 g gemahlene	Mandeln,
Mandeln, Butter zum	2 EL Zucker
Einfetten, 3 Eier,	zum Bestreuen

Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit dem Orangelikör beträufeln. Orangen sehr sorgfältig schälen, dabei alle weißen Häutchen entfernen; sie schmecken bitter. Das Fruchtfleisch dann entkernen, würfeln und mit Zucker und Mandeln mischen. Eine feuerfeste Form gut einfetten und schichtweise Brötchen und Orangemischung hineingeben. Die letzte Schicht sollte aus Brötchen bestehen. Eier mit Salz und Orangensaft schaumig rühren. Die Sahne hineinschlagen und diese Masse in die Form gießen. Butter in kleinen Flöckchen auf der Oberfläche verteilen und Mandeln mit Zucker darüber streuen. In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Den Orangenkuchen herausnehmen und warm oder kalt servieren.

Anmerkung: Dieser Kuchen kann mit allen saftreichen Früchten gebacken werden. Anstelle der Brötchenwürfel eignen sich auch Biskuit- oder Makronenstückchen ausgezeichnet. Und wenn mal ein Rührkuchen übriggeblieben sein sollte, verwenden Sie den.

Tip: Reichen Sie gut gekühlte, schwach gesüßte Sahne dazu. Oder verrühren Sie Frischrahmkäse und heben Sie Schlag-sahne darunter. Das schmeckt besonders würzig.



OHNE DEN OFEN GEHT'S AUCH

Ein Blick in die Appartements und Kleinwohnungen läßt einen häufig an kulinarischen Ambitionen der Architekten zweifeln, denn was stolz als Küche angeboten wird, ähnelt nicht selten der Kombüse kleiner Bötchen. Einen Backofen findet man tatsächlich nur sehr selten. Zwar traurig, aber noch lange kein Grund zum Verzweifeln. Denn selbst hier kann man Kuchen »Marke Eigenbau« fabrizieren: Funktionieren Sie einfach die Kochplatte zum Backofen um. Backen Sie beispielsweise große oder kleine Pfannkuchen und setzen Sie diese mit beliebigen Füllungen zusammen oder backen Sie Biskuit-Omeletts (S. 32).

Die zweite Möglichkeit für »Kochplatten-Gebäck« ist der Fritiertopf, denn frisch gebackene Kringel, Krapfen und Berliner schmecken nicht nur zu Fasching und Silvester. Ideal dazu ist natürlich eine Friteuse, doch ein normaler Kochtopf tut's auch. Dazu sollten Sie sich aber möglichst ein Fett- oder Fritierthermometer besorgen, die richtige Fett-Temperatur liegt bei 175 bis 190 Grad. Ist sie zu niedrig, saugt sich das Gebäck voll Fett. Liegt sie zu hoch, verbrennen Fett und Gebäck. (Ersatzweise

können Sie die Temperatur auch mit einem Holzlöffel [kein Plastik!] prüfen: Beim Hineintauchen müssen sich am Holz kleine Bläschen zeigen.) Das beste Fritierfett ist geschmacksneutrales Öl, Pflanzenfett, Schmalz oder eine Mischung aus diesen. Butter oder Margarine würden zu schnell verbrennen. Verwenden Sie das Fett nicht zu häufig (etwa vier- bis fünfmal), sonst schmeckt es »alt«.

Wenn Sie stolzer Besitzer eines Waffeleisens sind, kann Ihnen so leicht nichts passieren, denn an frischen Waffeln kommt so schnell keiner vorbei.

Die Lebensmittelindustrie hat sich dem Trend zu kleinen – backofenlosen – Wohnungen angepasst und ein breites Angebot an fertigen Kuchen, Tortenböden, Torteletts, Keksen, Oblaten und ähnlichem auf den Markt gebracht. Diese Produkte sind erstklassige Grundlagen für interessantes Gebäck. Anregungen und Tips dazu finden Sie auf Seite 110.

Übrigens können Sie auch unter einem Grill die Kaffeeklatschtorte backen (Rezept S. 111). Die Zubereitung dauert zwar zugegebenermaßen relativ lange (2 bis 3 Stunden etwa), aber erstens schmeckt diese Torte himmlisch, und zweitens ist sie ein echter Knüller. Stellen Sie sich die überraschten Gesichter vor, wenn Sie auf die Frage nach dem Konditor sagen können: »Ach, die? Die habe ich selbst gegrillt!«

„Kalte“ Kuchen

Pfannkuchen-Torte

(Bild Seite 109, vorn)

Für den Teig: ½ l Wasser, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 15 Blatt weiße Gelatine, 8 cl Cognac oder Weinbrand, ½ l Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker
Für die Füllung: 120 g gemahlener Kaffee,

Die 4 Eigelb mit Sahne und der Hälfte des Zuckers verschlagen. Nach und nach das Mehl einrühren. Eiweiß mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen und locker unter den Teig heben. In der heißen Butter ca. 6 cm große knusprige Pfannkuchen backen und jeweils auf Haushaltspapier abfetten lassen. Zum Erkalten auf einen Kuchendraht legen.

Für die Füllung den Kaffee mit kochendem Wasser filtern. Zucker und Salz in einem trockenen Topf bei sehr schwacher Hitze unter Rühren leicht rösten. Mit dem heißen Kaffee ablöschen, den Topf vom Herd nehmen, Gelatine darin unter Rühren auflösen. Danach den Cognac oder Weinbrand einrühren und die Masse erkalten lassen. Kurz bevor sie zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit Vanillezucker süßen. Locker unter die Kaffeecreme heben und kurz in den Kühlschrank stellen. Eine Springform (Durchmesser 22 cm) mit Pergamentpapier auslegen und den Boden mit einer Schicht Pfannkuchen auslegen. Mit Kaffeecreme bedecken und wieder Pfannkuchen einschichten. Auf diese Weise die Form füllen. (Dabei sollte rasch gearbeitet werden, da die Kaffeecreme sehr schnell geliert.) Die Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und völlig fest werden lassen. Auf eine Platte stürzen und das Pergamentpapier abziehen.

Anmerkung: Diese Torte schmeckt auch mit einer Teecreme-Füllung ausgezeichnet: Ersetzen Sie den Kaffee nur durch starken schwarzen Tee und nehmen Sie statt Cognac oder Weinbrand einen 54prozentigen Rum.

Schokoladen-Kekskuchen

(Bild Seite 109, hinten links)

250 g Kokosfett, 4 Eier, 1 Prise Salz, 200 g Puderzucker, 50 g Kakaopulver, 1 EL Instant-Kaffee, 2 cl Cognac oder Rum, 250 g viereckige Butterkekse, Kokoaraspeln zum Bestreuen

Kokosfett bei schwacher Hitze schmelzen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eier mit Salz verschlagen, nach und nach Puderzucker einstreuen und schlagen, bis die Masse weißschaumig und sehr cremig ist. Kakao und Kaffee zufügen und zusammen mit Cognac oder Rum unterrühren. Das handwarme Kokosfett in einem dünnen Strahl unter Rühren zufließen lassen. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und eine Schicht Kekse dicht nebeneinander hineinlegen. Mit etwas Schokoladenmasse bedecken und wieder Kekse auflegen. Auf diese Weise fortfahren, bis Kekse und Schokoladenmasse verbraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Schokolade bestehen. Den Kuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann mit dem Pergamentpapier aus der Form heben und das Papier abziehen. Die Kokosraspeln in einer heißen Pfanne sekundenlang erwärmen (sie sollen dabei nicht bräunen) und die Kuchenoberfläche und den Rand damit bestreuen. Durch das kurze Erwärmen »kleben« die Raspeln besser.

Anmerkung: Sollte die Kastenform breiter als die Kekse sein, stellen Sie ein Frühstücksbrett zwischen Pergamentpapier und Formwand, sonst verrutschen die Schichten leicht, und der Kuchen wird etwas »windschief«.

Eistorte

(Bild Seite 109, hinten rechts)

½ l Milch, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 6 Eigelb, 150 g Zucker, ½ l Sahne, 2 bis 3 EL Kakao, 50 g geraffelte Schokolade, 300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt), 1 Biskuitboden (fertig gekauft), 4 cl Himbeergeist, 1 Päckchen Vanillezucker, bittere oder Borkenschokolade zum Garnieren

Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und einer Prise Salz aufkochen und abkühlen lassen. Erst dann die Vanilleschote entfernen. Eigelb mit Zucker sehr steif schlagen, nach und nach die Vanillemilch zugießen und die Masse in das Wasserbad stellen. Schlagen, bis sie dick-cremig ist, sie darf dabei aber nicht kochen. Aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen. ½ l Sahne ebenfalls steif schlagen und locker unterheben. Die Masse in 3 Teile trennen. Die erste davon mit dem Kakao und geraffelter Schokolade mischen. Die Tortenplatte mit Himbeergeist beträufeln und einen Springformrand drumherum schließen. Die Schokoladenmasse einfüllen und für 5 bis 10 Minuten in den Gefrierer stellen. Zwischenzeitlich die Himbeeren (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) bis auf einige besonders schöne zum Garnieren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree unter die zweite Creme heben, auf den angefrorenen Boden geben und ebenfalls im Gefrierer »anziehen« lassen. Dann die letzte Creme darauf verteilen und die Torte für 6 bis 7 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen. Vor dem Servieren die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit garnieren. Die übrigen Himbeeren draufsetzen und die zerbröckelte Borkenschokolade oder die grob geraffelte Bitterschokolade drüberstreuen. Die Eistorte mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in 16 Stücke teilen.



Kein Backofen? — Trotzdem gibt's Torten und Gebäck



Schauen Sie sich mal in den »süßen« Abteilungen der Kaufhäuser um, hier finden Sie die nötigen »Rohzutaten«: vorgebackene Tortenböden, Torteletts, Oblaten, Kekse und auch fix und fertige Kuchen, aus denen Sie ganz mühelos traumhafte Eigenkompositionen machen können. Sehen Sie selbst:

Oblatentorten: Karlsbader Oblaten mit Schlagsahne (evtl. gemischt mit Früchten und Nüssen oder geriebener Schokolade) zusammensetzen oder in Scheiben geschnittenes Eis zwischen die Oblaten legen.

Ein ganz typischer Vertreter dieser Oblatentorten ist die Pischinger Torte, die Sie auf Seite 87 finden.

Auch die gebackenen Rührteige (wie z. B. Sand-, Nuß- oder Marmorkuchen) sind ideale Grundlagen für »Neuschöpfungen«:

Obstschnitten: Den Rührkuchen in Scheiben schneiden, mit Sahne bestreichen und mit Früchten belegen.

Eis-Sandwich: Scheiben von einem länglichen (eckigen) Sandkuchen auf je einer Seite mit Maraschino, Cointreau oder mit Cognac beträufeln. Eine Haushaltspackung Eis nun ebenfalls in Scheiben schneiden und jeweils zwischen zwei Kuchenplatten (getränkte Seite nach innen) legen.

Marmor-Eiskuchen: Fertigen Marmorkuchen zweimal durchschneiden. Leicht angetautes Eis verrühren, bis es sich gerade streichen läßt. (Niemals weiter tauen, sonst bilden sich später große Kristalle, die den Geschmack beeinflussen.) Kuchen mit Eis zusammensetzen.

Tip: Alle Kuchen und Torten mit vorher angetautem Eis sollten frisch serviert werden, denn dem Eis bekommt eine zweite Lagerung nicht gut. Sie sollten höchstens noch einmal zum Nachkühlen in den Gefrierer gestellt werden.

Überraschungskuchen: Von einem viereckigen Rührkuchen die Oberfläche (ca. 1 cm dick) abschneiden. Den unteren Kuchenteil bis auf einen gut 1 cm dicken Rand aushöhlen und mit Eis füllen. Deckel wieder auflegen.

Frankfurter Kranz: Einen Rührkuchen (in Napfkuchenform) zweimal durchschneiden, mit Vanille-Buttercreme (siehe Seite 90) zusammensetzen und bestreichen. Mit Krokant überstreuen und mit Cremetupfern und Kirschen garnieren.

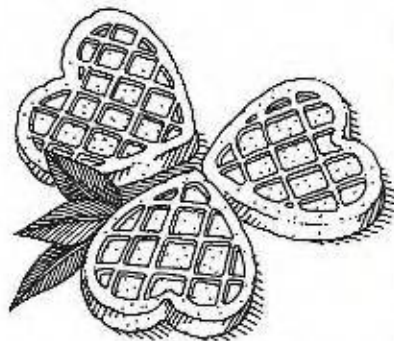
Ausgesprochen vielseitig sind Torteletts, die aus Biskuit- oder Mürbeteig angeboten werden:

Eistörtchen: Beeren auf ein Tortelett geben, eine große oder drei kleine Eiskugeln (oder Würfel) draufsetzen, mit

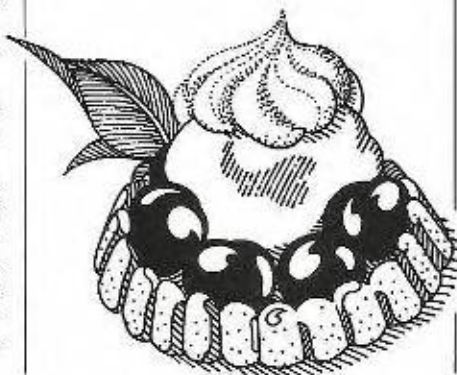
Sahne, Beeren, Schokolade oder Waffeln garnieren. Oder das Törtchen mit 1 runden Eisscheibe (Haushaltsbocher) belegen und mit einer Ananasscheibe abdecken. Mit vorher aufgelöster, abgekühlter Schokolade bestreichen und mit Sahne garnieren.

Crème-Torteletts: Tortelett mit Joghurtcreme (Rezept Biskuitrolle, S. 32) füllen und mit Trauben belegen.

Gitter-Törtchen: Törtchen mit gemahlenden Nüssen und Früchten füllen, mit einem Baisergitter bedecken und übergrillen, bis es Farbe bekommt.



Mit einem kleinen Waffeleisen kommen Sie auch in einer »backofenfreien« Wohnung ganz gut über die Runden. 2 Rezepte finden Sie auf der Seite 24, aber auch den Hefeteig von Seite 40 können Sie verwenden. Rühren Sie ihn nach dem Aufgehen mit Sahne oder Milch dickflüssig. Rührteige aus Fertigmischungen eignen sich ebenfalls ausgezeichnet, wenn man nur entsprechend mehr Flüssigkeit zusetzt. Servieren Sie die Waffeln sofort aus dem Eisen mit Puderzucker, mit Marmelade, mit Sahne oder mit Eis. Oder setzen Sie mehrere zu einer Torte zusammen: Abgekühlte Waffeln mit Schokolade bestreichen und mit Sahne aufeinander-schichten. Garniert wird mit Sahnetupfern und Früchten.



Weißer Schokoladenkuchen

200 g Kokosfett,	40 g kandierte
300 g weiße	rote und grüne
Schokolade, 3 Eier,	Kirschen,
200 g Puderzucker,	300 g viereckige
4 cl Cognac	Schokoladenkekse,
oder Rum,	1 Riegel bittere
30 g zerbröselte	Schokolade
Makronen,	zum Garnieren

Kokosfett schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die weiße Schokolade zerbröckeln und im nur warmen Wasserbad unter vorsichtigem Rühren ebenfalls schmelzen lassen. Die Hitze darf dabei nicht zu hoch sein, die Schokolade wird sehr leicht braun. Die Eier mit Puderzucker und Cognac oder Rum richtig schaumig schlagen. Die Schokolade einrühren, Makronen und zerhackte Kirschen untermischen und zum Schluß das handwarme Kokosfett nach und nach einrühren. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auskleiden, den Boden mit Schokoladenkekse auslegen, mit Creme bedecken und so fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die Bitterschokolade reiben oder raffeln und auf die Oberfläche streuen, bevor sie fest wird. Den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann das Papier abziehen und den Kuchen in Scheiben schneiden.

Anmerkung: Achten Sie beim Einkauf darauf, daß die Kekse auch aus dunklem Teig gebacken und nicht nur mit Schokolade überzogen wurden, sonst fehlt dem angeschnittenen Kuchen der Farbkontrast.

Tip: Verwenden Sie nur weiße Schokolade und keine weißen Süß Tafeln. Letztere sind ohne Kakaobutter hergestellt und binden darum nicht genug.

Gegrillte Schichttorte

Für den Teig:	100 g Speisestärke,
275 g Butter,	4 cl Kirschwasser,
250 g Zucker,	6 Eiweiß,
3 Eier, 6 Eigelb,	Butter zum Einfetten
1 Fläschchen	Für die Garnierung:
Bittermandel-	200 g Kuvertüre
Aroma,	oder Zartbitter-
160 g Mehl,	Schokolade

Butter sehr schaumig rühren. Dann nach und nach Zucker mit Eiern und Eigelb zufügen. Bittermandel-Aroma hineingeben und schlagen, bis diese Masse schaumig und der Zucker gelöst ist. Mehl mit Speisestärke sieben, auf den Teig geben und zusammen mit dem Kirschwasser sowie dem sehr steifgeschlagenen Eiweiß locker unterheben. Einen Springformboden mit Alufolie belegen, einfetten und 3 EL Teig darauf glattstreichen. Unter den vorgeheizten Grill (weitmöglichster Abstand zu den Grillstäben) schieben und hellbraun werden lassen. 2 EL Teig darauf verstreichen, erneut grillen und so weiterarbeiten, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Schichten müssen dabei immer sehr dünn sein, sonst gart der Teig nur an der Oberseite und bleibt innen roh.

Die Grilltorte abkühlen lassen. Kuvertüre oder Schokolade im Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit überziehen und den Guß trocknen lassen. In 16 Stücke schneiden.

Berliner Pfannkuchen

Für den Teig:	Mehl zum Ausrollen
600 g Mehl,	und Formen
40 g Hefe,	Für die Füllung:
70 g Zucker,	200 bis 250 g
$\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch,	Pflaumenmus oder
$\frac{1}{2}$ Zitronen (Schale),	beliebige andere
1 Prise Salz,	Marmelade,
2 Eier,	Fritierfett, Zucker
80 g Butter,	zum Bestreuen

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln und mit etwas Zucker und Milch zum Vorteig verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker mit Milch, Zitronenschale, Salz, Eiern und weicher Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schlagen, bis er Blasen wirft. Zu einer Kugel formen und unter dem Tuch ca. 30 Minuten gehen lassen. Der Teig muß weich sein, darf aber nicht kleben. Mischen Sie darum evtl. noch etwas Mehl oder Milch hinein, bevor er gehen kann. Den Teig anschließend auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstechförmchen (Durchmesser ca. 6 cm) auf der halben Teigfläche Kreise andeuten und jeweils einen Pflaumenmustupfer in die Mitte setzen. Die zweite Teighälfte darüberklappen und rund um die Marmeladenhäufchen den Teig ausstechen. Ränder gut andrücken und die Pfannkuchen auf bemehltem Blech ein letztes Mal gehen lassen. Fritierfett auf 180 Grad erhitzen und die aufgegangenen Berliner hincingeben. Sobald die Unterseite braun ist, die Pfannkuchen wenden und so fertigbaren. Das dauert etwa 5 bis 7 Minuten. Gut abgetropft im Zucker wenden.

Anmerkung: Geben Sie niemals zu viele Pfannkuchen auf einmal in den Topf, sie dürfen sich beim Backen nicht berühren, sonst werden sie ungleichmäßig braun. Außerdem entziehen zu viele Teigstücke dem Fett Hitze; die Ballen saugen sich voll Fett, werden schwer und zäh.

„Kalte“ Kuchen

Schmalzzöpfchen

- 1 Rezept »Berliner Pfannkuchen« (Seite 111),
40 g Schmalz,
1 Fläschchen Rum-Aroma,
Schmalz zum Ausbacken,
Puderzucker zum Bestäuben

Den Teig nach dem Rezept »Berliner Pfannkuchen« zubereiten. Dabei die Hälfte der Butter durch Schmalz ersetzen und den Teig mit Rum-Aroma würzen. Nach dem erneuten Aufgehen zu dünnen Strängen ausrollen und je drei zu ca. 10 cm langen Zöpfchen zusammenlegen (siehe dazu Seite 46). Auf einem bemehlten Blech aufgehen lassen und im heißen Schmalz hellbraun ausbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker dick bestäuben.

Vanillebrezeln

- 1 Rezept »Berliner Pfannkuchen« (S. 111),
4 Päckchen Vanillezucker,
¼ l Sahne,
Puderzucker zum Bestäuben

Den Teig nach dem Rezept »Berliner Pfannkuchen« zubereiten. Dabei die abgeriebene Zitronenschale durch 3 Päckchen Vanillezucker ersetzen. Den aufgegangenen Teig zu jeweils kleinfingerdicken, ca. 45 cm langen Rollen formen, diese zu Brezeln zusammenlegen und auf dem bemehlten Blech gehen lassen, bis sie »wollig« aussehen. Nacheinander im heißen Fett ausbacken und abkühlen lassen. Danach mit einem scharfen Sägemesser einmal waagrecht durchteilen. Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker süßen und mit einem Spritzbeutel auf die Brezel-Unterseiten spritzen. Die Oberseiten drauflegen und mit Puderzucker bestäuben.

Rosinen-Krapfen

- 1 Rezept »Berliner Pfannkuchen« (S. 111),
150 g Rosinen,
30 g Korinthen,
1 Päckchen Vanillezucker,
Zucker zum Bestreuen

Den Teig zubereiten und die in heißem Wasser gewaschenen und gut getrockneten Rosinen und Korinthen untermengen. Den Teig dann ca. 20 Minuten mit einem Tuch bedeckt gehen lassen. Mit bemehlten Händen zu kloßgroßen Kugeln formen, auf bemehltem Blech gehen lassen und dann fritieren. Zucker mit Vanillezucker mischen, die abgetropften Krapfen darin wälzen.

Tip: Anstelle von Rosinen und Korinthen können auch getrocknete Aprikosen und Mandeln oder Apfelschnitze zugefügt werden.

Obst-Beignets

- Für den Teig:
200 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 bis 2 TL Zucker,
2 Eigelb,
¼ l Milch, Sahne oder Weißwein,
2 Eiweiß,
600 g vorbereitete Früchte: Ananas, Apfel, Aprikosen, Erdbeeren, Pfirsiche, Pflaumen, Fritierfett, Puderzucker zum Bestäuben

Mehl mit Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Nach und nach die Eigelb und die Milch (oder Sahne oder Wein) zufügen und den Teig glatrühren. Zugedeckt 10 Minuten stehen lassen, damit das Mehl quillt. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Früchte (geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten oder nur gewaschen und abgetropft) in den Teig tauchen und ins heiße Fett gleiten lassen. Die Beignets rundherum goldgelb backen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder mit Schlagsahne servieren.

Tip: Auch getrocknete Früchte (Backpflaumen, Aprikosen oder ähnliches) können im Beignetteig ausgebacken werden. Lassen Sie die Früchte vorher in Alkohol quellen, das gibt ein köstliches Aroma.

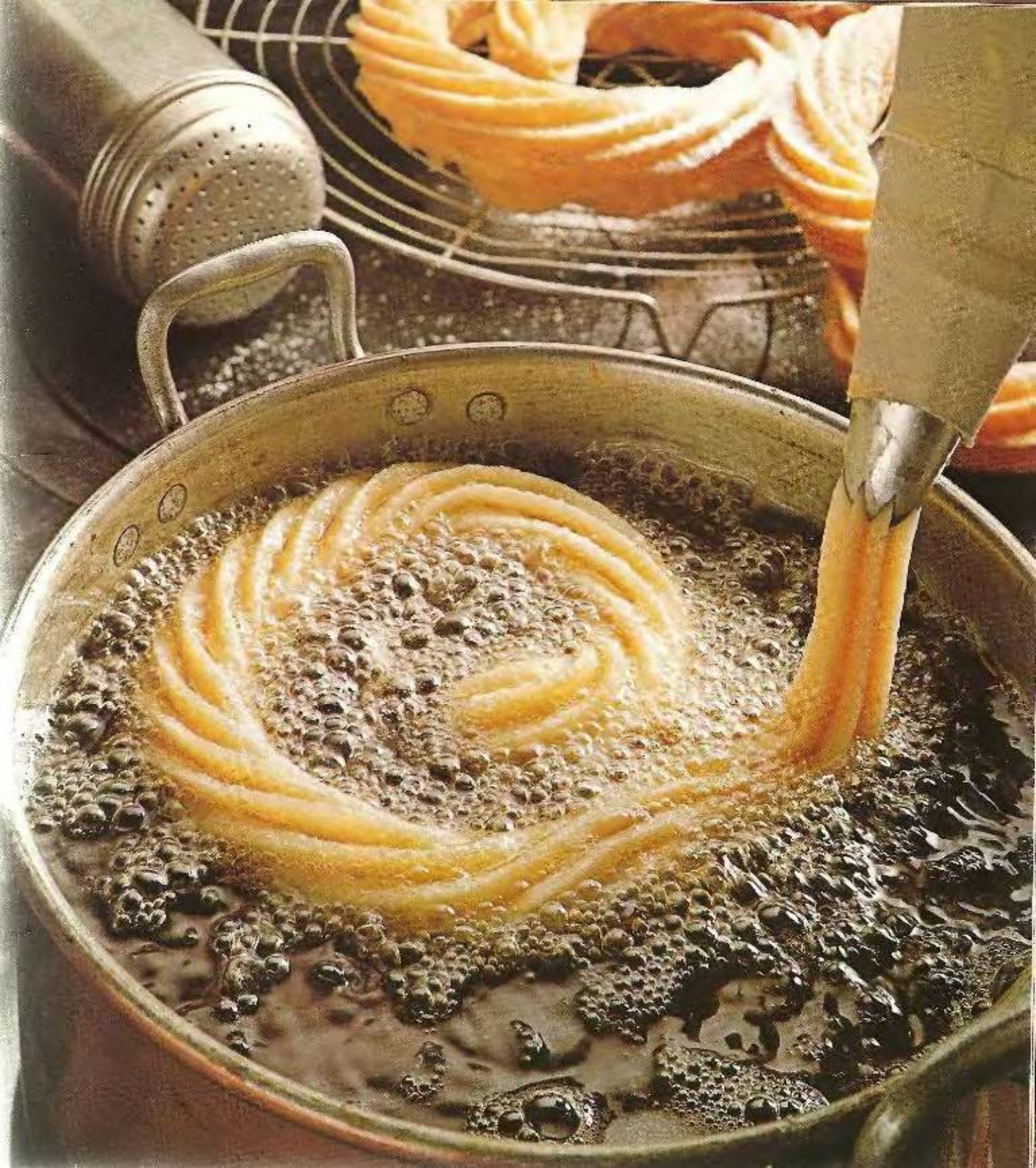
Schmalzkringel

(Bild rechts)

- ¼ l Wasser,
1 Prise Salz,
je 40 Butter und Schweineschmalz,
200 g Mehl,
4 bis 6 Eier
(je nach Größe),
½ Zitrone (Schale),
Schmalz oder Kokosfett zum Ausbacken,
Puderzucker zum Bestäuben

Wasser mit Salz, Butter und Schmalz in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Zu einem Kloß verrühren, wieder auf den Herd stellen und rühren, bis der Kloß sehr glatt ist und sich am Topfboden eine weiße Haut zeigt. Topf wieder herunternehmen, 1 Ei einschlagen und den Teig in eine Schüssel geben. Nun nacheinander die übrigen Eier in den Teig rühren. Der Teig muß zum Schluß sehr stark glänzen und in langen, spitzen Zapfen am Löffel hängen. Zum Schluß die abgeriebene Zitronenschale einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und das Fett auf 180 Grad erhitzen. Mit dem Spritzbeutel den Teig direkt spiralförmig in das heiße Fett spritzen und goldgelb backen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Hausaltspapier abfetten lassen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Beim Einfüllen des Teiges in den Spritzbeutel dürfen keine Luftblasen entstehen, denn sonst spritzt das Fett, wenn der Teig hineingegeben wird, und es kann zu Verbrennungen kommen. Drücken Sie einen etwa 2 cm langen Teigstreifen aus der Tülle, bevor Sie mit dem Spritzbeutel über das heiße Fett gehen. Setzen Sie diesen Teigstreifen nun direkt auf die Fett-Oberfläche, führen Sie den Spritzbeutel mit kräftigem, aber gleichmäßigem Druck kreisförmig und möglichst schnell drumherum. Es klingt zwar schwierig, doch nach den ersten beiden Kringel hat man genügend Übung, um zügig arbeiten zu können.



Garnituren mit dem Spritzbeutel — für Sahne und Creme

Creme und Sahne sollten zum Spritzen immer schön fest sein, damit die Konturen nicht verlaufen (Sahne darum mit Festiger schlagen). Ob Sie sich dann für einen Spritzbeutel aus gummiertem Stoff oder für eine feste Spritze aus Plastik entscheiden, spielt keine Rolle — beide werden mit verschiedenen Stern- und Lochtüllen angeboten. Kleiner Tip für Anfänger: Üben Sie mit Kartoffelpüree, bis Sie Routine haben. Nachfolgend genaue Anleitungen für die rechts gezeigten Muster:

Rosetten: Beutel senkrecht halten, unter leichtem Druck, einen Kreis beschreibend nach oben abziehen.

Doppelte Schlangenlinien: Beutel fast waagrecht bei leichtem Druck hin- und herbewegen. Zweite Linie entgegengesetzt.

Sternkette: Beutel senkrecht ansetzen und nach leichtem Druck zu einer Seite hin abziehen.

Zickzacklinie: Beutel fast waagrecht halten und in engen Abständen hin- und herbewegen.

Sternchen: Beutel senkrecht halten, leicht drücken, nach oben abziehen.

Gerade Linie: Beutel fast waagrecht halten, gleichmäßig weiterziehen.

Rosettengirlande: Beutel senkrecht halten und in ununterbrochener Linie leicht kreisend spritzen.

Offene Girlande: Den Beutel etwas schräg, doch fast senkrecht halten und kreisend weiterführen.

Folgende Muster bekommen Sie mit einer glatten Lochtülle.

Zickzacklinie: Beutel fast waagrecht halten, dabei in engem Abstand hin- und herbewegen.

Schleifen: Beutel schräg halten, in Form einer 8 spritzen und seitlich abziehen.

Dreiertüpfchen: Beutel senkrecht ansetzen und nach leichtem Druck seitlich abziehen. Auf gleichmäßige Abstände achten.

Gerade Linien: Wie bei der Stern-tülle.

Runde Tupfer: Wie Dreiertüpfchen.

Tupferkette: Tupfer jeweils senkrecht spritzen und mit leichtem Druck nach unten abziehen.

Schlangenlinie: Fast waagrecht ansetzen und gleichmäßig in weichen Schwüngen hin- und herbewegen.

Versetzte Tupferkette: Abwechselnd von rechts und links Tupfer spritzen und jeweils zur Mitte hin abziehen.

Girlande: Beutel schräg halten und fortlaufend in ununterbrochener Linie kreisend weiterführen.

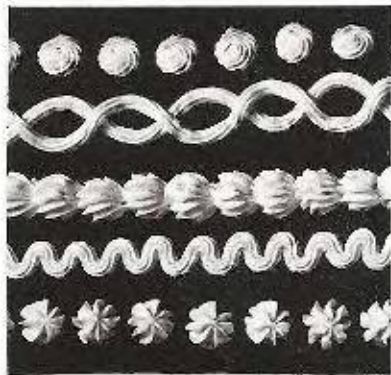
So wird's gemacht:



Den Spritzbeutel knapp zur Hälfte nach außen umschlagen und mit Creme oder Sahne füllen.

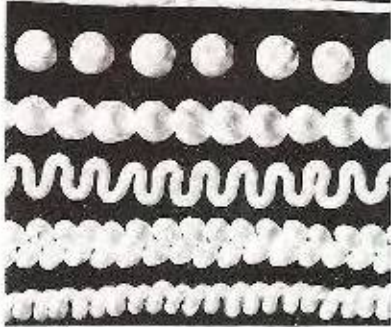
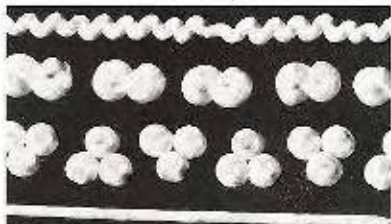


Den Spritzbeutel mit der linken Hand unten fest umfassen. Mit der rechten Hand oben zusammenraffen und die Füllung gleichmäßig herausdrücken.



Zackig oder glatt?

Das hängt von der jeweiligen Tülle ab: Mit Sterntüllen bekommen Sie fein geriffelte Muster, mit Lochtüllen werden's glatte Linien oder runde Tupfer.





DARF'S ZUM SCHLUSS WAS DEFTIGES SEIN?

In vielen Weingegenden ist der Zwiebel- oder Speckkuchen zu Hause, denn nichts schmeckt so gut zum neuen Wein (übrigens auch zu kräftigen, älteren Jahrgängen) wie duftender, ofenfrischer Kuchen. Aber herzhafte-würzig muß er sein, ganz gleich, ob er mit Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse oder einer Mischung aus den genannten Zutaten zubereitet ist.

Als Unterlage für würzige Torten und Kuchen können Sie zwischen tiefgekühltem Blätterteig (das geht besonders schnell) und ungesüßten Hefe- oder Pastetenteigen wählen.

Sehr gut eignen sich deftige Brotmischungen (siehe Seite 116 bis 119). Mit Ausnahme von Hefeteig können alle Teige vorher hergestellt und teilweise sogar schon in die Form (oder aufs Backblech) gegeben werden, so daß Sie später nur noch die jeweilige Füllung darauf verteilen müssen. Auch diese kann vielfach schon vorher vorbereitet werden. Achten Sie aber bei allen vorgegarten Zutaten darauf, daß sie nicht zu weich werden, da sie sonst beim Backen zerfallen und ihr Aroma einbüßen könnten. Sie werden häufig mit Sahne- und/oder Käsemischungen bedeckt, wodurch sie besonders saftig und würzig werden. Diese

Masse darf niemals zu dunkel werden, sie schmeckt sonst bitter. Wenn sie vorzeitig Farbe annimmt, decken Sie sie mit Alufolie ab.

Pikante Kuchen sind nicht nur eine besonders köstliche, sondern auch eine besonders praktische Möglichkeit, liebe Gäste zu bewirten. Doch können Sie das auch fabelhaft mit selbstgebackenen Broten. Laden Sie mal zur Brotparty ein: Servieren Sie dazu das frisch gebackene, gerade abgekühlte Brot mit verschiedenen Butter- oder Schmalzmischungen. Das Backen der Brote ist wirklich ganz einfach. Verwenden Sie nach Möglichkeit nur die in den Rezepten angegebenen Mehltypen, denn darauf sind die übrigen Zutaten abgestimmt. (Sie bekommen sie im Reformhaus, manchmal auch beim Bäcker.) Die Teige müssen immer sehr gut geknetet werden, damit sie elastisch sind. Sie sollen weich, aber nicht klebrig sein. Herde backen oft unterschiedlich. Machen Sie darum am Ende der Backzeit stets die Garprobe (siehe Seite 22). Sollte das Brot mal oben zu hell, unten aber dunkel genug sein, schieben Sie es eine Schiene weiter oben ein und lassen Sie es dort fertigbacken. Im umgekehrten Fall bedeckt man die Oberfläche mit Alufolie und bäckt das Brot eine Schiene weiter unten. Bestreichen Sie das heiße Brot mit Wasser, dann gibt's einen schönen Glanz.

Herzhafte Kuchen und Brote

Knoblauchbrot

(Bild Seite 117, oben links)

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Paket TK-Blätterteig (300 g), | 12 bis 15 frische Knoblauchzehen, |
| 500 g Mehl, | 1 bis 2 EL grüner Pfeffer, Mehl |
| 30 g Hefe, | zum Ausrollen, |
| 20 g Zucker, | 1 Eigelb, Salz |
| 1/2 l lauwarme Milch, | zum Bestreuen |
| 2 EL Butter, Salz, | |

Blätterteig bei Zimmertemperatur auf-tauen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker und etwas Milch zum Vorteig verrühren. Mit einem Tuch bedeckt 15 Minuten gehen lassen. Dann mit restlicher Milch, weicher Butter und einer kräftigen Prise Salz gründlich durchkneten. Knoblauchzehen schälen und hacken. Zusammen mit dem gut abgetropften Pfeffer einarbeiten. Die Blätterteigplatten übereinanderlegen, so daß sich die Platten gut überdecken. Zu einem Rechteck ausrollen, den Hefeteig darauflegen und die Blätterteigränder darüber zusammenschlagen. Teig wieder ausrollen und zusammenfallen – so lange, bis beide Teigarten gemischt sind. Zu einem runden Laib formen und auf bemehltem Blech ca. 20 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche nun mit einer Schere einzacken, mit verquirltem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 90 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Anmerkung: Unser Knoblauchbrot schmeckt am besten ganz frisch – sofort nach dem Abkühlen. Probieren Sie es dann mal mit gesalzener, Kräuter- oder Sardellenbutter.

Kräuterbrot mit Kümmel

(Bild Seite 117, oben Mitte)

- | | |
|--|---|
| 600 g Mehl, | 1–1½ TL Salz, |
| 25 g Hefe, | 1 Bund Petersilie, |
| 1 TL Zucker, | je ½ TL zerriebener Majoran und Kerbel, |
| 5 EL und ¼ l lauwarmes Wasser, | 3 EL Kümmel, |
| 2 Eier, | Mehl zum Formen, |
| je 60 g weiche Butter und Schweineschmalz, | Butter zum Einfetten, Milch zum Bestreichen |

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln, mit Zucker und 5 EL Wasser sowie etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Restliches Wasser mit Eiern verquirlen und zusammen mit Fett und Salz unter den Teig mischen. Evtl. noch etwas Mehl zugeben, der Teig soll weich sein, aber nicht mehr kleben. Noch einmal 60 Minuten aufgehen lassen. Die frische Petersilie abspülen, sehr gut trocknen und fein hacken. Den Teig durchkneten, frische und getrocknete Kräuter mit 2 EL Kümmel einarbeiten und den Teig in eine gefettete Kastenform legen. Die Oberfläche mit einem nassen Messer mehrmals einschneiden, mit Milch bestreichen und mit dem restlichen Kümmel bestreuen. Ein letztes Mal aufgehen lassen, dann in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: 200 bis 220 Grad * Gas Stufe 3 bis 4.

Speckbrot mit Zwiebeln

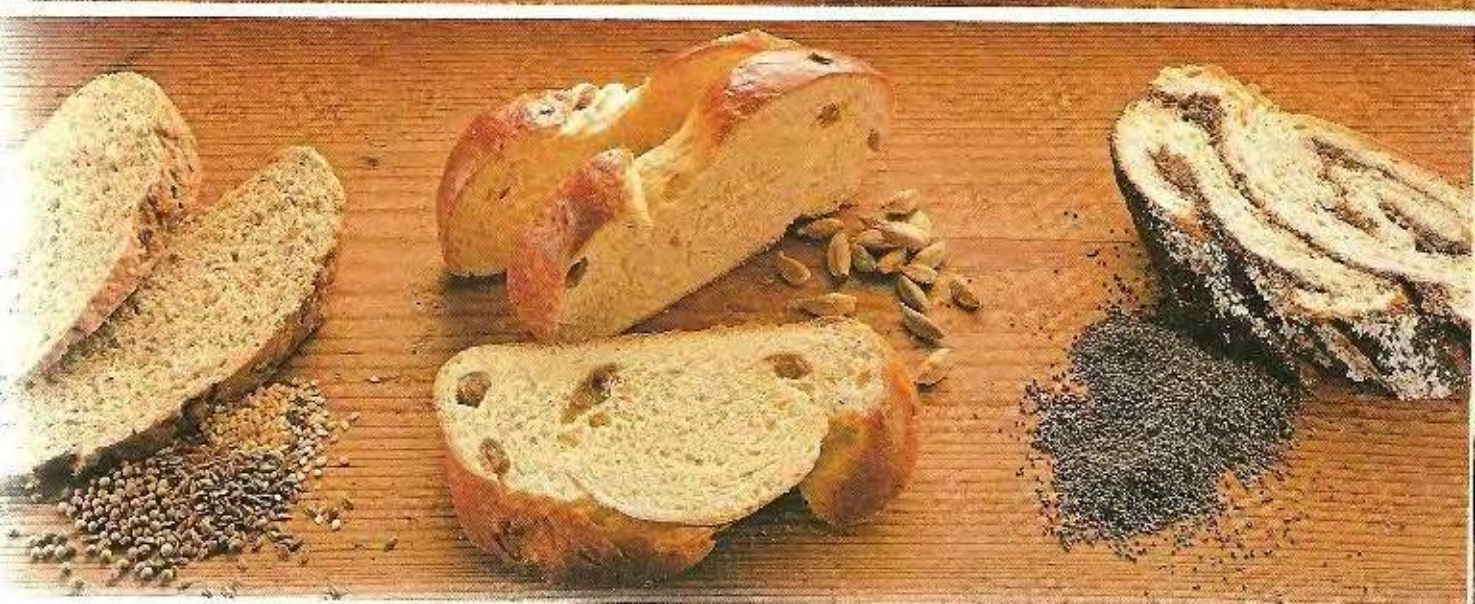
(Bild Seite 117, oben rechts)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 500 g Mehl, | gemahlener schwarzer Pfeffer, |
| 40 g Hefe, | 1 TL zerriebener Liebstöckel, |
| 1 TL Zucker, | ½ TL zerriebener Majoran, |
| ½ l lauwarme Milch, | 1 Bund Petersilie, |
| 30 g Schmalz, | Mehl zum Formen, |
| 250 g durchwachsener Räucherspeck, | Butter zum Einfetten, |
| 400 g Zwiebeln, | 1 Eigelb |
| 1 Knoblauchzehe, | zum Bestreichen |
| Salz, frisch | |

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker und etwas Milch zum Vorteig verrühren und mit einem Tuch bedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Schmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise den gewürfelten Speck darin ausbraten. Die Grieben jeweils wieder herausfischen und auf Haushaltspapier abfetten lassen. Danach die gehackten Zwiebeln mit der zerdrückten Knoblauchzehe darin rösten und ebenfalls abkühlen. Schmalz mitsamt dem ausgebratenen Fett ein wenig erkalten lassen und zusammen mit restlicher Milch, Salz und Pfeffer unter den Teig arbeiten. Ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und dabei Speck und Zwiebeln mit Liebstöckel, Majoran und der gehackten Petersilie zufügen. Den Teig zu einem Laib formen und auf einem gefetteten Blech oder in einer gefetteten Kastenform backen. Die Oberfläche mit einer Schere einzacken und mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 45 bis 55 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.



Kleine Pannen sind noch kein Weltuntergang. Man muß nur wissen, wie und was man retten kann

Wohl jedem ist schon mal etwas mißlungen, und kleine Fehler sind selbst großen Meistern passiert. Sonst würden wir nämlich vielleicht heute noch keine Krapfen kennen. Denn sie sollen ja durch ein Versehen »geboren« worden sein, als dazumal einem Bäcker (ob Meister oder Lehrling, steht nicht fest) ein Teigstück ausrutschte und ins heiße Fett fiel – sagt man. Nun, es muß nicht gleich ein neues Rezept sein, wenn etwas daneben geht. Aber man sollte versuchen, es soweit wie möglich zu retten. Und dazu gibt es viele Möglichkeiten. Sollte aber – wie in der Zeichnung rechts – der Ofen komplett explodieren, gibt's nur einen Rat: »in Deckung gehen, tief Luft holen, einen Cognac trinken und sich dann den Schaden einmal aus der Nähe ansehen«. Doch, wann passiert so etwas schon mal? Zum Glück so gut wie nie. Schauen Sie sich lieber die Liste der möglichen und üblichen Pannen an und retten Sie sich damit über kleine Mißgeschicke hinweg:

- Läßt sich Mürbeteig nicht kneten, weil er sehr fett ist (und darum keinen Zusammenhalt hat), geben Sie ein hartgekochtes, durch ein Sieb passiertes Eigelb hinein. Gut verkneten und den Teig 30 Minuten kühlen.
- Baisers, die sich nach dem Backen und Auskühlen noch feucht anfühlen, werden nochmal im 100 Grad heißen Ofen bei offener Tür getrocknet.
- Ist der Kuchen in der Mitte eingefallen, aber durchgegart, schneidet man ihn durch und gleicht diese »Lücke« mit Creme oder Sahne wieder aus.
- Ist der Kuchen aber klitschig – also nicht ganz durchgebacken – müssen diese Streifen herausgeschnitten werden. Den Kuchen nun mit Füllung wieder zusammensetzen oder in kleine Stücke schneiden und als Kleingebäck vorziehen. (Nasse Streifen können entstehen, wenn der Ofen nicht gleichmäßig bäckt oder aus Versehen die



Temperatur zu hoch eingestellt war.)

- Wird der Kuchen durch zu langes Backen (oder durch zu langes Lagern) trocken, sticht man ihn mehrfach ein und beträufelt ihn mit Puderzucker und etwas Saft und/oder Alkohol.
- Trocken gewordenes Kleingebäck und Kuchen aus festen Teigen können außerdem in rumgetränkte Tücher gewickelt werden.
- Wenn sich der Kuchen nicht heil aus der Form löst oder durch Stoß etwas abgebröckelt ist, das fehlende Teigstück wieder aufsetzen und den Kuchen mit einer dicken Glasur überziehen. Evtl. vorher noch apricotieren.
- Löst sich Kuchen beim Stürzen nicht aus der Form, ein nasses Tuch darüber legen; der Dampf hilft meistens.
- Blieben Torten in der Form »hängen«, die gefüllt werden sollen, legt man die unschöne Seite in die Mitte und streicht die Füllung darauf.
- Kuchen, die zu lange oder zu dunkel gebacken wurden, werden an einer Reibe abgerieben, bis alle dunklen Stellen entfernt sind. Mit Glasur oder Buttercreme bedecken.

● Buttercremekann durch unterschiedliche Temperaturen der einzelnen Zutaten gerinnen. Entweder ein Ei unter die Creme arbeiten oder etwas heißes Kokosfett einrühren.

● Sahne wird – wenn sie nicht kalt ist, nicht auf Anhieb steif. Bevor Sie sie jedoch zu Butter schlagen, d.h. bevor sie ausflockt, geben Sie einen Sahnefestiger hinein und schlagen sie nur noch einmal kurz durch. Die Sahne ist zwar dann nicht mehr so locker, läßt sich aber noch verwenden.

Gelatine klumpt leicht und/oder bildet Schlieren, wenn sie zu heiß in kalte Speisen gerührt wird oder wenn diese eingekühlt sind. Stellen Sie dann die gesamte Masse noch einmal ins heiße, aber nicht kochende Wasserbad und rühren Sie sie wieder glatt.

Manches läßt sich nicht beheben

Einige Pannen lassen sich nicht wieder retuschieren. Darum sollte man vorbeugend etwas dagegen unternehmen: Schon ein altes Ei genügt, um den ganzen Kuchen zu verderben. Schlagen Sie darum jedes einzeln auf.

- Zu stark erhitztes Fett schmeckt bitter und ist außerdem gesundheitsschädlich. Gießen Sie es weg, ohne weitere Experimente zu machen.
- Gießen Sie aber das Fett nach jedem Gebrauch durch eine Filtertüte, um evtl. Reste zu entfernen, sie vorbrennen.
- Wenn Sie beim Backen Zucker und Salz verwechseln, ist ebenfalls nicht mehr viel zu retten (Sie können höchstens die Brösel zum Panieren von pikanten Gerichten verwenden). Beschriften Sie darum die Gefäße sehr deutlich.

Auch bei Mandeln, Nüssen und Kokosraspeln sollten Sie stets vorher die Geschmacksprobe machen. Denn sie können bei schlechter Lagerung ranzig werden.

Herzhafte Kuchen und Brote

Sauerteigbrot

(Bild Seite 117, Mitte)

- | | |
|---|--|
| 150 g Sauerteig
(gibt's beim Bäcker),
knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser,
500 g Roggenmehl
(Type 1050 oder 1370),
500 g Weizenmehl
(Type 1050), | 1 EL Salz,
Mehl zum
Bestäuben, Butter
zum Einfetten,
2 EL grobe
Haferflocken zum
Bestreuen |
|---|--|

Sauerteig mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und der Hälfte des zimmerwarmen Mehls zu einem dicken Brei verrühren und mit einem Küchentuch zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag das restliche – ebenfalls zimmerwarme – Mehl, mit dem restlichen Wasser und Salz zufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Evtl. noch etwas Mehl zusetzen. Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und unter einem Tuch ca. 3 Stunden gehen lassen. Nun wieder durchkneten, zu einem Laib formen und auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen. Die Oberfläche rautenförmig einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. In den vorgeheizten Ofen auf die untere (oder mittlere) Schiene schieben.

Backzeit: ca. 90 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Brot mit Wasser, Salzwasser oder mit schwarzem Kaffee bestreichen.

Dreikornbrot

(Bild Seite 117, unten links)

- | | |
|---|--|
| 250 g Weizenmehl
(Type 1050),
250 g helles
Roggenmehl
(Type 995),
30 g Hefe,
1 TL Zucker,
gut $\frac{1}{4}$ l lauwarmes
Wasser, | 1 EL Salz,
30 g flüssige Butter,
2 EL Koriander,
je 50 g Sesamkörner,
grobes Weizen-
schrot und
Leinsamen,
Mehl zum Formen,
Butter zum Einfetten |
|---|--|

Beide Mehlsorten vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe reinbröckeln und mit Zucker und wenig Wasser anrühren. Etwa 15 Minu-

ten gehen lassen, dann die restliche Flüssigkeit mit Salz und Butter zufügen und kräftig durchkneten. Teig erneut gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nun durchkneten und dabei die gemischten Körner (2 EL zum Bestreuen übriglassen) drunterarbeiten. Den Teig zu einem länglichen Laib formen, mit Wasser überstreichen und mit den restlichen Körnern bestreuen. Nach 15 Minuten Aufgezeit auf der Mittelschiene im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 60 bis 65 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Rosinenzopf

(Bild Seite 117, unten Mitte)

- | | |
|---|--|
| 600 bis 650 g Mehl,
30 g Hefe,
80 bis 80 g Zucker,
$\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch,
1 kräftige Prise Salz,
1 EL 80 g Butter,
1 Zitrone (Schale),
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener
Ingwer, | 1 TL Kardamom,
100 g Rosinen,
60 g gehackte
Mandeln, Mehl
zum Ausrollen,
Butter zum
Einfetten, 1 Ei und
2 EL Sahne
zum Bestreichen |
|---|--|

In das gesiebte Mehl eine Mulde drücken. Hefe darin mit wenig Zucker und etwas Milch verrühren und mit einem Tuch bedeckt 15 Minuten gehen lassen. Restliche Milch mit Zucker, Ei, der flüssigen, nicht mehr heißen Butter und den Gewürzen einkneten. Teig mit einem Tuch bedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Das dauert etwa eine Stunde. Nun wieder durchkneten und die gewaschenen, gut getrockneten Rosinen mit den gehackten Mandeln einarbeiten. Den Teig dritteln und auf bemehlter Arbeitsfläche zu drei Strängen formen. Diese zum Zopf zusammenlegen (s. S. 46) und auf ein gefettetes Backblech legen. Eigelb mit Sahne verquirlen, den Zopf damit bestreichen, nochmal aufgehen lassen, danach im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 50 Minuten.

Temperatur: E-Herd 200 Grad * Gas Stufe 3.

Mohnschnecke

(Bild Seite 117, unten rechts)

- | | |
|---|---|
| 20 g Hefe,
$\frac{1}{2}$ l Buttermilch,
630 bis 680 g
Weizenmehl, 80 g
Zucker, 100 g feine
Haferflocken,
125 g Magerquark,
Salz, 150 g ge-
mahlener Mohn, | $\frac{1}{4}$ l kochende Milch,
2 Eigelb,
1 Zitrone (Schale),
4 EL Honig,
Mehl zum Formen,
Butter zum Einfetten
und Bestreichen,
Zucker zum
Bestreuen |
|---|---|

Hefe in etwas Buttermilch verrühren. Mehl, Zucker, Haferflocken, Quark, Salz in einer Schüssel mischen. Hefemischung mit der restlichen Buttermilch einrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut kneten und schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch bedeckt 20 Minuten gehen lassen. Indessen den Mohn mit kochender Milch begießen, 15 Minuten quellen lassen. Eigelb, geriebene Zitronenschale und Honig hineinrühren. Den Teig auf bemehlter Fläche durchkneten, danach ausrollen, Mohn darauf verteilen und den Teig zur Rolle zusammenlegen. Ein Backblech einfetten, die Rolle schneckenartig darauf zusammenlegen und mit flüssiger Butter überstreichen. Nach kurzem Aufgehen in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 70 bis 80 Minuten.

Temperatur: E-Herd 180 Grad * Gas Stufe 2.

Etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Mohnschnecke mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen.

Herzhafte Kuchen und Brote

Zwiebelschnitten

1 Paket TK-Blätterteig,
750 g Zwiebeln,
1 bis 3 Knoblauch-
zehen, 60 g Butter,
200 g Hackfleisch,
Salz, Pfeffer,
Paprika, 3 Eigelb,
3 Eier, 2 EL Mehl,
¼ l saure oder
saure Sahne,
100 g geriebener
Emmentaler,
3 hartgekochte
Eier, Mehl zum
Ausrollen,
1 Eigelb zum
Bestreichen

Den Blätterteig nebeneinanderliegend auftauen lassen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und geschälten Knoblauch fein hacken oder zerdrücken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und ein paar der mit Knoblauch gemischten Zwiebeln hineingeben. Unter Rühren Farbe nehmen lassen. Herausnehmen, abkühlen und portionsweise restliche Zwiebeln mit Knoblauch in der übrigen Butter braten. Wenn die Zwiebelmasse wieder auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, Eier mit Eigelben, Mehl, Sahne und geriebenem Käse verrühren und die Zwiebeln unterheben.

Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen und die Zwiebelmasse in einem ca. 10 cm breiten Streifen in die Mitte geben. Die Eier abschälen, in die Zwiebeln legen, so daß sie beim Anschnitten ein gefälliges Muster zeigen. Zuerst die Blätterteig-Schmalseiten über die Füllung klappen, dann den restlichen Teig doppelt über die Füllung legen und alle Ränder gut zusammendrücken. Auf ein kalt abgespültes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Backzeit: 25 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

In 3 cm breite Schnitten teilen und möglichst heiß servieren.

Blumenkohl-Broccoli-Torte

Für den Teig:
150 g Mehl,
80 g Butter,
1 Eigelb, 1 TL Salz,
1 bis 1½ EL eiskaltes Wasser,
Butter zum
Einfetten, Mehl
zum Bestäuben
Für die Füllung:
1 kleiner
Blumenkohl,
600 g frischer
Broccoli
(oder 2 Pakete
tiefgekühlter), Salz,
200 g Kasseler oder
gekochter Schinken,
3 Eier, 2 Eigelb,
1 EL Mehl, je ¼ l
Milch und Sahne,
100 g geriebener
Emmentaler oder
Gruyère,
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer,
geriebene
Muskatnuß

Mehl mit Butter, Eigelb und Salz zerbröseln. Nach und nach das eiskalte Wasser hineintropfen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Blumenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser halbgar kochen. Abtropfen lassen. Broccoli putzen, dabei die Röschen von den Stielen schneiden und auf gleiche Größe bringen. Ebenfalls in gesalzenem Wasser halb garen und abtropfen lassen. Kasseler oder Schinken in Streifen oder Würfel schneiden. Eine Springform oder eine runde Pastetenform einfetten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Boden und Rand der Form damit auskleiden. Den Blumenkohl in die Mitte setzen und die mit Kasseler oder Schinken gemischten Broccoli-Röschen drumherum verteilen. Eier mit Eigelb, Mehl und Sahne gut verrühren. Den Käse unterrühren und alles mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz (Kasseler oder Schinken sind bereits gesalzen) würzen. Sofort über die Tortenfüllung gießen und in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Die Torte herausnehmen und sofort zu Tisch bringen.

Meeresfrüchte-Torte

(Bild rechts)

Für den Teig:
250 g Mehl,
20 g Hefe,
1 Prise Zucker,
150 cm lauwarmes
Wasser, Salz,
2 EL Öl
Für den Belag:
6-7 EL Olivenöl,
1 EL Sardellenpaste,
1 Zitrone (Saft),
3 Knoblauchzehen,
4 Fleischtomaten,
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer,
1 kräftige Prise
zerriebenes
Basilikum,
1000 g gemischte
Meeresfrüchte
(entweder
frisch vorbereitet
oder aus
Konserven,
wie: Miesmuscheln,
Tintenfische,
Krabben, Scampi
oder Krebstisch,
geräucherte Austern
oder Thunfisch in Öl,
2 EL Kapern,
2 EL schwarze
Oliven, ½ Bund
Petersilie,
reichlich Olivenöl
zum Beträufeln

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln und mit Zucker, etwas Wasser und Mehl vom Rand verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Restliches Wasser, Salz und 1 EL Öl zugeben und den Teig kneten, bzw. schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. 2 Pizza- oder Paellaformen mit Öl einfetten, mit ausgerolltem Teig auslegen, einen 1½ cm hohen Rand formen und dünn mit Öl bestreichen.

Für den Belag Öl mit Sardellenpaste, Zitronensaft und den gut zerdrückten Knoblauchzehen verrühren, Tomaten häuten, entkernen und fein hacken. Die Knoblauchmischung auf den Teig streichen und die mit Pfeffer und Basilikum gewürzten Tomaten darauf verteilen. Die Meeresfrüchte abtropfen lassen und gemischt auf dem Teig verteilen. Mit Kapern, Oliven und gehackter Petersilie bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: ca. 15 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Anmerkung: Die Torte kann - nach Pizza-Art - vor dem Backen mit Käse bestreut werden. Wird sie zu dunkel, legen Sie Alufolie darauf.



Diese Fachausdrücke sollten Sie kennen – zum besseren Verständnis

Sicherlich ist es weder notwendig, noch besonders lustig, wenn Sie über Ihr Backwerk nur noch in – für Laien unverständlichem – Fachmanns-Deutsch sprechen. Aber ein paar Fachausdrücke sollten Sie schon beherrschen, denn sie gehören zum besseren Verstehen der Rezepte und erklären bestimmte Vorgänge und Techniken:

Abbrennen oder Abbrühen: Technik zur Herstellung des Brandteiges. (Siehe Seite 47 und 50.)

Ansatz: Siehe Vorteig.

Arrak: Ein Edelbranntwein aus Zuckerrohrmelasse, Reis oder zuckerhaltigen Pflanzensäften. Er wird häufig zum Aromatisieren verwendet.

Aprikotieren: Bestreichen des fertigen, oft noch warmen Kuchens mit Aprikosenmarmelade, um dem Gebäck Frische und Glanz zu geben, um es vor dem Austrocknen zu schützen oder auch, um weitere Garnituren besser haften zu lassen.

Ausfüttern: Auskleiden der Formen mit dünnem Mürbe- oder Blätterteig.

Belegfrüchte: In Zuckersirup kandierte Früchte zum Garnieren oder auch zum Mitbacken in Gebäcken.

Bittermandel-Aroma: Ätherisches Öl aus Bittermandeln, dem die Blausäure entzogen ist. Es würzt sehr intensiv.

Blanchieren: Entweder Überbrühen von Gemüse, um die Zellen aufzuspalten und die Farbe zu erhalten (was besonders durch das nachfolgende Abschrecken unter kaltem Wasser gewährleistet wird), oder auch Überbrühen von Nüssen oder Mandeln, um die braunen Häutchen abzuziehen.

Blindbacken: Technik, um hohle Formen zu backen. Die Formen (häufig Tortelettformen) werden dazu mit dünnem Teig ausgekleidet und mit Trockenerbsen, -bohnen, Reis oder auch Papierkügelchen gebacken. Nach dem Backen entfernt man diese Stoffe (die wieder verwendet werden können) und füllt die ausgekühlten For-

men mit der gewünschten Mischung.
Erstarren: Genau der Zeitpunkt, in dem eine Speise beginnt, fest zu werden; man sagt auch, sie zieht an, d.h. beim Durchrühren müssen die Streifen deutlich sichtbar bleiben und dürfen nicht mehr sofort verlaufen. Diese Streifen nennt man auch Straßen.

Farinzucker: Gelber bis hellbrauner, ungereinigter Zucker, der häufig für Leb- und Honigkuchen verwendet wird. Er süßt nicht so stark.

Fondant: Eine Glasurmasse aus Zucker, Wasser und Glucose, die in verschiedenen Formen angeboten wird.

Glucose: Durch Auszuckerung der Stärke gewonnener Sirup, der zur industriellen Herstellung vieler Süßwaren verwendet wird.

Hirschhornsalz: Ältestes Treibmittel für Lebkuchengebäck. Dieses weiße, wasserlösliche und wasseranziehende Salz zerfällt beim Backen in Ammoniak, Kohlensäure und Wasser und lockert dadurch den Teig.

Kakaobutter: Bestandteil von Schokolade und Kuvertüre, der beim Abpressen der Kakaokerne gewonnen wird. Sie gibt Schokoladen den zarten Schmelz und eine feine Bindung.

Krokant: Erzeugnis aus karamelisiertem Zucker und Mandeln oder Nüssen, das selbst hergestellt werden kann, aber auch als Fertigprodukt im Handel angeboten wird.

Maraschino: Feiner, farbloser Kirschlikör aus Marasca-Kirschen.

Marzipan-Rohmasse: Erzeugnis aus geschälten, geriebenen und mit Zucker (feucht) vermischten Mandeln. Der Gehalt an Zucker, Öl und Bittermandelöl wird vom Gesetzgeber genau vorgeschrieben.

Mehlieren oder einmehlieren: Lockeres Einziehen von Mehl und anderen Zutaten in feine Teige.

Nougat: Im Handel angebotenes Fertigprodukt zur Konfekt- und Tortenherstellung. Nougat besteht aus geriebenen Mandeln oder Nüssen, Zucker, Schokolade und Gewürzen.

Nougat ist leicht cremig und fettreich.
Oblaten: Papierdünne Plätzchen aus Weizenmehl und Wasser ohne Treibmittel gebacken. Sie dienen zur Herstellung von Kleingebäck und verhindern das Durchfeuchten von Obst und anderen feuchten Füllungen.

Orangeat: Kandierte, manchmal auch glasierte Schalen von Bitterorangen und Pomeranzen, die süßlich-bitter schmecken. Sie werden zum Aromatisieren und zum Garnieren verwendet.

Palette: Flaches, sehr dünnes und an der Spitze abgerundetes Messer zum Verstreichen von Creme und Sahne und zum Ablösen von Kleingebäck.

Rosenöl: Ätherisches Öl aus Rosenblättern, das zum Aromatisieren verwendet wird.

Spiegel gießen: Technik zur Herstellung von Geleespeisen: Eine kleine Geleemenge wird in die Form gegossen und durch langsames Drehen an die Seitenwände verteilt. Erst wenn diese Masse überall in gleicher Stärke fest ist, kann die nächste Schicht eingefüllt werden. Sollte die restliche Geleemasse zwischendurch fest werden, kann man sie im heißen, nicht kochenden Wasserbad wieder glatt und flüssig rühren.

Straßen ziehen: Siehe Erstarren.

Tourieren oder Touren geben: Technik zur Herstellung von Blätter- und Plunderteig: Butter wird schichtweise in dünne Teigblätter gerollt. (Mehr darüber auf Seite 59 und 66.)
Überflämmen: Kurzes Backen oder Übergrillen (besonders von Baiser-massen), bis die Spitzen Farbe bekommen.

Vorteig: Auch Hefestück, Ansatz oder Dampfl genannt. Mischung aus Hefe, Milch, Zucker und Mehl, die aufgehen muß, um den Hefeteig zu lockern.

Wasserbad: Gefäß mit heißem Wasser, in dem eine Speise geschlagen wird. Für hitzeempfindliche Cremes und Eierspeisen, für Gelatine, Schokolade und Kuvertüre.

Herzhafte Kuchen und Brote

Chinesische Erdnußtorte

Für den Teig:
100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse,
250 g Mehl, 1 EL,
1 Prise Salz,
1 Messerspitze Cayennepfeffer,
100 g gekühlte Butter,
Mehl zum Ausrollen
Für den Belag:
1 Paket tiefgekühltes China-Gemüse,
1 kleine Dose Sojabohnenkeime,
140 g Krabben (tiefgekühlt oder aus der Dose),
2 kleine Zwiebeln,
2 Eier,
2 Eigelb,
1 EL Speisestärke,
1/2 l saure Sahne,
Salz, schwarzer Pfeffer, Sojasoße, Sambal Olek

Die Erdnüsse grob hacken und mit einem Nudelholz zu einer sehr glatten Paste zerdücken, Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Salz und Cayennepfeffer hineingeben. Die zerdrückten Nüsse darüber verteilen und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Mit einem Messer alle Zutaten bröselig hacken und mit gekühlten Händen schnell durchkneten. Zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Dann auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, eine Springform auslegen. Einen 2 bis 3 cm hohen Rand formen. Für den Belag das Gemüse nach Packungsaufschrift erhitzen. Sobald sich die Gewürzmischung aufgelöst hat, noch einmal kräftig durchkochen lassen, aber nicht ganz garen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und mit den ebenfalls abgetropften Sojabohnenkeimen und den Krabben (tiefgekühlt vorher auftauen lassen) mischen. Zwiebeln abschälen, in hauchdünne Ringe zerschneiden und ebenfalls untermengen. Auf dem Teig verteilen. Eier mit Eigelb, Speisestärke, Sahne und Gewürzen verrühren, über die Füllung gießen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene backen.

Backzeit: 20 bis 30 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Tip: Ein hartgekochtes Ei in den Teig geben, dann läßt er sich leichter formen.

Geflügeltorte »Madras«

Für den Teig:
200 g Mehl,
1 Prise Salz,
100 g kalte Butter,
3 bis 4 EL eiskaltes Wasser,
Mehl zum Ausrollen
Für den Belag:
1 1/2 Grillhähnchen,
1 kleine Dose Cocktaillfrüchte,
2 EL Butter, Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
1 bis 2 EL Curry,
1 EL Honig,
3 EL Kokosraspeln,
1/2 l Sahne, 3 Eigelb,
1 Becher Joghurt,
3 EL Mehl

Mehl auf der Arbeitsfläche geben. Salz und Butterflöckchen darüberstreuen und mit einem Messer zerhacken. Mit gekühlten Händen schnell zu einem glatten Teig kneten und dabei nach und nach das Wasser zugeben. Teig zu einer Kugel geformt zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf bemehlter Fläche ausrollen und eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) damit auskleiden und einen 2 bis 3 cm hohen Rand andrücken.

Für den Belag das Hähnchen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und in 2 cm große Stücke schneiden. Das Obst auf einem Sieb abtropfen lassen und in der heißen Butter kurz schwenken. Einen Schuß Dosenflüssigkeit zugießen, kräftig würzen und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Honig, Fleisch und Kokosraspeln einrühren und etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eigelb mit Joghurt und Mehl verrühren, gut würzen und unter die Sahne heben. Die Geflügel-Obstmischung auf dem Teig verteilen, Sahnemischung drübergießen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene garen.

Backzeit: 25 bis 35 Minuten.

Temperatur: E-Herd 220 Grad * Gas Stufe 4.

Entweder heiß oder sofort nach dem Abkühlen servieren.

Anmerkung: Für diese Torte kann man auch den Erdnußtorte (vorhergehendes Rezept) oder TK-Blätterteig verwenden. Da reichen 3 Platten.

Weingebäck

Hier finden Sie blitzschnell zubereitetes Knabberzeug für gemütliche Weinabende. Backen Sie alles erst kurz vor dem Servieren, ganz frisch schmeckt's am besten. Gebacken wird bei 200 bis 220 Grad, bis alles goldbraun ist.

Käsestangen: Blätterteig auftauen lassen. Die Hälfte der Platten mit geriebenem Käse bestreuen, zweite Plattenhälfte drauflegen und wieder mit Käse bestreuen. 3 mm dick ausrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und in Streifen schneiden. Die Schnittkanten mit Wasser bestreichen und je 2 zu Spiralen formen. Mit Käse bestreuen.

Gefüllte Täschchen: Blätterteig 3 mm dick ausrollen und in Quadrate oder Kreise schneiden, bzw. ausstechen. Nun in die Mitte jeweils einen Tupfer der folgenden Füllungen geben. Teig darüber zusammenschlagen, Ränder gut andrücken und die Taschen mit verquirltem Ei bestreichen. Nach Wunsch zusätzlich mit Salz, Mohn, Mandeln oder Sesam bestreuen.

Leberwurstfüllung: Kalbsleberwurst mit Cognac und grünem Pfeffer verrühren, mit Meerrettich abschmecken.

Sardellenfüllung: Abgetropfte Sardellenfilets (in Öl) mit gehacktem Ei, Petersilie und je einer Olive auflegen.

Mettwurstfüllung: Mettwurst würfeln, mit Apfel-, Zwiebelwürfeln und ein wenig geriebenem Käse mischen.

Käsefüllung: Frischrahmkäse mit Salz, Pfeffer, Paprika und Eigelb verrühren. Gehackte Kräuter untermischen.

Thunfischörtchen: Kleine, mit Wasser ausgespülte Tortellettförmchen mit ausgerollten Blätterteig auslegen. Abgetropften Thunfisch mit Zwiebelwürfeln, Kräutern, Salz, Pfeffer mischen, hineingeben, je 1 rohes Eigelb reingeben, mit Öl beträufeln.

Blitzgebäck: Blätterteig in beliebige Plätzchen schneiden, mit verquirltem gewürztem Ei bestreichen und mit Gewürzen, Nüssen, Mandeln, Pistazien, Sesam, Mohn oder Käse bestreuen.

A

Adventskuchen	35
Ananas-Beeren-Pie	105
Ananas-Reis-Strudel	71
Ananas-Rum-Biskuit	36
Anisplätzchen	100
Apfel-Ananas-Pizza	30
Apfelfüllung	68
Apfel-Kokos-Torte	78
Apfel-Rosen	106
Apfeltörtchen	44
Apfeltorte	97
Apfeltorte mit Mandeln	20
Apfeltorte nach Art der Normandie	60
Aprikosenfüllung	68
Aprikosen-Näpfchen	106
Aprikosen-Törtchen	36
Aprikosen-Quarkkuchen	24
Aprikosen-Quarkkuchen mit Sahneguß	24

B

Baisers	56
Baisertorte mit Sauerkirschen	56
Bananen-Gugelhupf	83
Berliner Pfannkuchen	111
Bienenstich	40
Birne im Teigmantel	44
Birnen-Pie	102
Biskuit-Omeletts	32
Biskuitrolle mit Joghurtcreme	32
Blechkuchen	40
Blitzgebäck	123
Blumenkohl-Broccoli-Torte	120
Brombeer-Gütertorte	29
Buchteln	40
Bunte Plätzchen	74
Buttercreme mit Eischnee	90
Buttercremetorte für »Linientreue«	97
Butterkuchen	40
Buttermilchfüllung	38
Butter-Vanille-Waffeln	24

C

Champagner-Exoten-Torte	79
Chinesische Erdnußtorte	123
Creme-Tortelets	110

D

Dattel-Brötchen	43
Doboschtorte	86
Doppelzopf	44
Dreikornbrot	119

E

Eberswalder Spritzkuchen	51
Echte Buttercreme	90
Eclairs	51
Eclairs mit Mokkafüllung	51
Fierschwerkuchen	23
Eis-Sandwich	110
Eistörtchen	110
Eistorte	108
Eiweißglasur	62

Eiweiß-Spritzglasur	62
Erdbeerkugel	98
Erdbeerschnitten	94
Erdbeer-Torte Mille feuilles	84

F

Festtagskuchen	43
Fettglasur	62
Florentortorte	48
Florentinchen	54
Fondant- oder Schmelzglasur	62
Frankfurter Kranz	110
Französische Mandeltörtchen	60
Französische Zitronentorte	88
Früchte-Biskuit	35
Fruchtcremefüllung	38
Fürst-Pückler-Torte	87

G

Geflügeltorte »Madras«	123
Gefüllte Quark-Blätter-Taschen	64
Gefüllte Täschchen mit Käse	123
Gefüllte Täschchen mit Leberwurst	123
Gefüllte Täschchen mit Mettwurst	123
Gefüllte Täschchen mit Sardellen	123
Gefüllter Hefezopf	44
Gegrillte Schichttorte	111
Geleeringe	74
Genueser Schokoladen-Sahne	35
Gitter-Törtchen	110
Gugelhupf mit Früchten	20

H

Heidelbeerkuchen mit Sahneguß	78
Heidelbeer-Pie	105
Himbeer-Blättertorte	29
Himbeer-Kränzchen	51
Himbeer-Quark-Torte	83
Hohlhippen	23
Holländer Kirschtorte	88
Honigkuchen-Brezeln	100

J

Johannisbeer-Gitter-Torte	80
Japonais-Schoko-Torte	56

K

Kalorienarme Buttercreme	90
Käsestangen	123
Kalter Hefeteig	42
Kirschfüllung	68
Kirsch-Mandel-Pastete	102
Kleckselkuchen	40
Knoblauchbrot	116
Kräuterbrot mit Kümmel	116
Krümel-Nuß-Torte	26
Krümelortorte mit Obst	26
Kürbistorte	83

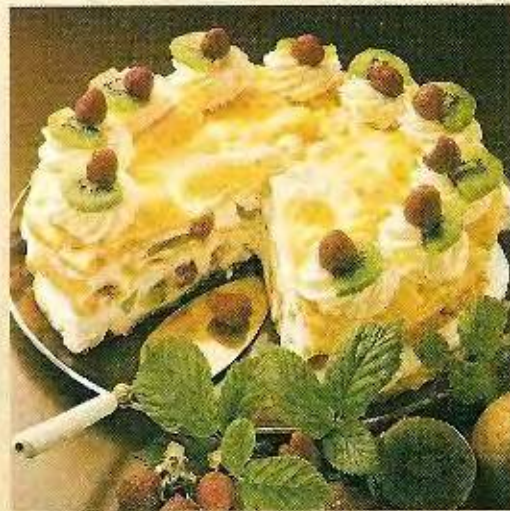
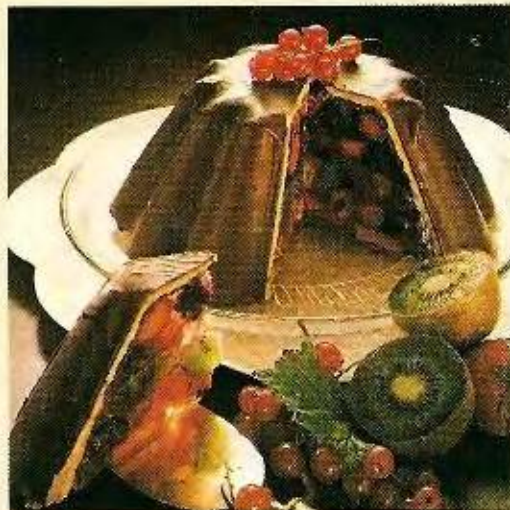
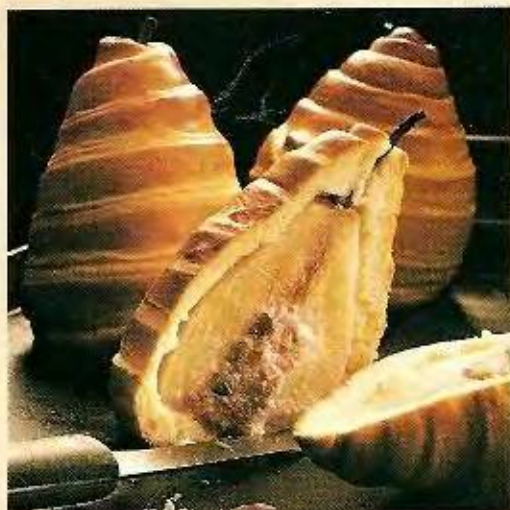
L

Lauch-Strudel	72
Lebkuchen	100
Leichte Buttercreme	90
Leichte Joghurtcreme	38
Liebesknochen	51

Limonentorte	79	Rosinen-Krapfen	112
Linzer Torte	91	Rosinenzopf	119
Löffelbiskuits	36	Rübltorte	86
M		Rum-Früchte-Stollen	43
Makronen	74	S	
Malakoff-Torte	86	Sachertorte	92
Mandelkranz	64	Sahnefüllung	38
Mandelsplitter	54	Sahne-Zimt-Waffeln	24
Mandeltörtchen	52	Sauerkraut-Strudel	72
Marmor-Eiskuchen	110	Sauerteigbrot	119
Marzipan-Marmorkuchen	20	Savarin mit Beeren	84
Marzipan-Rosen	76	Schmalzkringel	112
Melonen-Charlotte	98	Schmalzzöpfchen	112
Meeressfrüchte-Torte	120	Schmelzglasur	62
Mignonlorte	92	Schneebälle mit Äpfeln	51
Mirlitons	60	Schokoherzen	74
Mohnschnecke	119	Schokoladen-Buttercreme	90
Mokka-Buttercreme	90	Schokoladenglasur	62
N		Schokoladen-Kekskuchen	108
Nougatspitzen	26	Schokoladen-Nußtorte	36
Nußbiskuit-Schnitten mit Obst-Sahne	35	Schoko-Pfirsich-Strudel	71
Nußecken	26	Schwäne	48
Nuß-Spritzgebäck	100	Schwarzwälder Kirschtorte	92
O		Schwarz-weiß-Gebäck	28
Oblatentorte	110	Sesam-Birnen-Torte	84
Obst-Beignets	112	Spanische Vanilletorte	88
Obst-Gitterkuchen	40	Speckbrot mit Zwiebeln	116
Obstsalat-Torte	80	Spritzgebäck	23
Obstsnitten	110	Stachelbeer-Törtchen	97
Obst-Streusel	40	Streuselkuchen	40
Orangefüllung	68	Strudel mit Obstfüllungen	68
Orangenkuchen zum Löffeln	106	T	
Orangen-Schokoladen-Kuchen	23	Tarte au citron	88
Orangentorte mit Schokocreme	79	Thunfisch-Törtchen	123
Orangentorte »Fliegengewicht«	94	Trauben-Pie	102
Orangentorte »Schwergewicht«	94	U	
P		Überraschkuchen	110
Petits fours	54	V	
Pfannkuchen-Torte	108	Vanillebrezeln	112
Pfirsich-Maronen-Torte	29	Vanillekipferl	74
Pfirsichwähe	78	»Versteckte« Obsttorte	26
Pflaumentaschen	54	»Verzogene« Glasur	76
Pischinger Torte	87	W	
Pistazien-Gugelhupf	20	Walnuß-Brötchen	74
Pistazien-Zöpfchen	74	Weincremefüllung	38
Plunderteig-Gebäck	64	Weingebäck	123
Powidl-Strudel	71	Weißer Schokoladenkuchen	111
Prinzregententorte	91	Williams-Birnen-Torte	30
Profiteroles	52	Windbeutel	48
Punschtorte	87	Windbeutel-Traube	52
Q		Z	
Quark-Buttercreme	90	Zimtsterne	100
Quark-Sahnefüllung	38	Zitronentorte	98
Quarktorte mit Feigen und Mandeldecke	30	Zucchini-Strudel	72
R		Zuger Kirschtorte	91
Rahmplätzchen	74	Zwetschenkuchen	80
Rahmstrudel	68	Zwiebelschnitten	120
Rhabarberkuchen mit Haube	24	Zwillingsbrezeln	60
Rhabarber-Pastetchen	105		

BESSER BACKEN

leicht gemacht



Dieses Buch macht das Backen in mehrfacher Hinsicht
leicht: Die Rezepte sind klar und unkompliziert,
die Zutaten nicht schwer, die Zubereitungen einfach.
Ob Kuchen, Torte oder Gebäck – alles gelingt!